

VENTUS

"MERLOT (70%) - MALBEC (15%) - CABERNET S. (15%)" 2009



NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 14.0 % vol
Acidez total: 4.65 gr/lt
Azúcar: 4.82 gr/lt
pH: 3.8

VINIFICACIÓN

Técnica reductiva con control de temperatura
Vino joven sin roble.
Se embotelló a partir de fines de Junio de 2009

NOTAS DE CATA

Aroma muy frutado con notas de frutos rojos y toques de vainilla y tabaco.
Boca: de entrada amable, muy frutado, redondo y equilibrado final de boca.

TIEMPO DE GUARDA

2 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° C y 18° C.

Lic. Marcelo Miras | Enólogo - Chief Winemaker

———— BODEGA ————
DEL FIN DEL MUNDO
———— PATAGONIA ARGENTINA ————

Bodega del Fin del Mundo

Ruta Prov. 8 Km. 9, San Patricio del Chañar, Neuquén,
Patagonia Argentina. Tel./Fax.: (+54 299) 4855004 / 4855083.

Oficina Neuquén

J.B. Alberdi 87, Piso 1, Neuquén, Patagonia Argentina.
Tel./Fax.: (+54 299) 4424040 . Email: info@bdfm.com.ar

Oficina Buenos Aires

Honduras 5663, Ciudad de Buenos Aires CP 1414 Argentina.
Tel/Fax: (+5411) 4852 6660

Bife acebolado com salada de rúcula e tomate. Almoço em 20/08/2011.