

NEWEN

"MALBEC" 2008



NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 14.4% vol
 Acidez: 4.50 gr / lt
 Azúcar: 4.50
 pH: 3.7

VINIFICACIÓN

Maceración por 22 días.
 Fermentación maloláctica 100%.
 Crianza en roble durante 6 meses.
 Embotellado en Julio de 2009.

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso, reflejos violetas.
 Aroma floral, violetas, con notas frutadas de ciruelas y mermeladas de frutos rojos. Vainilla, humo y coco.
 En boca es frutado, muy equilibrado, de adecuada acidez, de buen cuerpo, taninos suaves y muy largo final de boca

POTENCIAL DE GUARDA

Entre 2 y 3 años

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 18° C y 22° C.

Lic. Marcelo Miras | Winemaker - Chief Winemaker

PROVA DA SAFRA 2009.

Bodega del Fin del Mundo

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

Oficinas Neuquén

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

Oficinas Buenos Aires

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

— BODEGA —
DEL FIN DEL MUNDO
 — PATAGONIA ARGENTINA —

*Churrasco de vacio de búfalo com legumes na brasa.
 Almoço em 08/10/2011 com a Turma do Morro em Porto Alegre.*