



## 4BROTOS

### GRAN VINO DE FAMILIA

Malbec 2019

*Attilio Pagli*  
Attilio Pagli

*Nuestros vinos poéticos, sofisticados, la mano de Attilio Pagli, su mirada sobre los vinos argentinos expresada en nuestra etiqueta insignia. Vinos que abren puertas, vinos que invitan a pensar y beber siempre otra copa.*

VARIEDAD	Malbec 88% - Cabernet Franc 12%
PROCEDENCIA	Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.
ALTURA DEL VIÑEDO	950 m.s.n.m.
DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO	Espaldero bajo.
PRODUCCION POR HECTÁREA	5.000 Kilos/ha.
VENDIMIA	Abril - Cosecha manual en cajas de 15kg.
VINIFICACIÓN	Recepción de vendimia: doble selección manual de racimos y granos. Maceración fría de 7 días a 10°C. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas a temperatura controlada durante 15 días, y una maceración post fermentativa.
CRIANZA	18 meses de primer uso.
TIPO DE MADERA	Roble francés de grano fino, tostado suave.
TIEMPO DE ESTIBA EN BOTELLA	12 meses.
NOTAS DE CATA	Aromas expresivos e intensos. Con notas de frutos rojos y negros, especias dulces flores y leves ahumados. Muy fresco en boca, taninos finos. Con un final persistente agradable en el que se aprecia su complejidad varietal.
VISTA	Rojo granate profundo, de gran concentración.
NARIZ	Aroma a frutos rojos, como cerezas y ciruelas. Suaves notas florales, balsámicas y especiadas.
BOCA	Fresco, redondo de gran untuosidad. Con taninos dulces y tensos que le aportan nervio y elegancia en boca.
ENÓLOGO	Attilio Pagli
POTENCIAL DE GUARDA	15 años.



DIEGO CUYET: 54 9 261 680 7047 - VALENTIN KRETSCHMAR: 54 9 261 382 4362  
DIEGO.CUYET@GMAIL.COM - FLIAKRETSCHMAR@GMAIL.COM

Safrá 2019. Wine Trade Fair/SP, 10 a 12/05/2022.