

<http://bodegasmaranon.com.ar/gran-reserva/>



## **LINEA 60 AÑOS FAMILIA GRAN RESERVA – Malbec**

Composicion del vino: 100% Malbec.

Cosecha: 2015 – a mano en cajas de 20 kg.

Edicion Limitada: 5.500 botellas. Viñedo:: Valle de Uco (Mendoza) - 5.000 kg por hectárea.

Vinificación:

- Fermentación en barricas nuevas de roble francés durante 11 días a 23 - 27 °C con levaduras seleccionadas. 100% fermentación maloláctica. Maceración postfermentativa durante 10 días a 18°C para obtener una mayor extracción de color y taninos.

Crianza: 20 meses en barricas de roble francés.

Datos Analíticos: Alcohol: 14,2% - Azúcar Residual: 1,95 g/l – Acidez total: 6,10 g / l - pH: 3.6

*Safra 2018. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 21 a 23/09/2022.*