

RESERVA

DEL FIN DEL MUNDO

MALBEC 2014



"En boca es frutado, amable, equilibrado, de buen volumen, rica acidez y largo final de boca".

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 14,1 % vol
Acidez total: 5,02 gr/lit
Azúcar: 2,83 gr/lit.
pH: 3,74

VINIFICACIÓN

Maceración - fermentación: 30 días.
Fermentación maloláctica: 100%.
Crianza en barricas durante 12 meses (70 % en roble francés-30% en roble americano).

NOTAS DE CATA

Color rojo profundo con reflejos violetas. Aroma floral a violetas, con notas frutadas a ciruela. Con reminiscencias a chocolate, tabaco y vainilla. En boca es frutado, amable, equilibrado, de buen volumen, rica acidez y largo final de boca. Elegante.

POTENCIAL DE GUARDA

Entre 4 y 5 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 17° C y 19° C.

— 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) 485 5004 / 485 5083
OFICINA NEUQUÉN
San Martín 195, 5° piso, oficina 3 (Q8300LKC) Neuquén, Patagonia Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 299) 442 4040 / 448 1302
OFICINA BUENOS AIRES
Honduras 5663 (C1414BNE) Ciudad de Buenos Aires, Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 11) 4852 6660
info@bdfm.com.ar / www.bodegadelfindelmundo.com