

POSTALES ROBLE

DEL FIN DEL MUNDO

MALBEC 2015



"En boca es amable, frutado, taninos presentes, suaves, equilibrado"

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 14,5 % vol
Acidez total: 4,43 gr/lit
Azúcar: 2,55 gr /lit
pH: 3,81

VINIFICACIÓN

Maceración por 21 días.
Fermentado con roble francés y americano.
Fermentación maloláctica 100%.

NOTAS DE CATA

Color rojo violeta intenso. Aroma muy frutado, frutos rojos y mermelada de ciruelas con notas a vainilla y tabaco.
En boca es amable, frutado, taninos presentes, suaves, equilibrado.
De largo final de boca.

POTENCIAL DE GUARDA

Entre 2 y 3 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO

17° 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, 5º 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