

POSTALES

DEL FIN DEL MUNDO

MALBEC 2015



“Vino muy frutado, de entrada amable, taninos suaves”.

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 14,2 % vol
Acidez total: 4,80 gr/lt
Azúcar: 2,70 gr/lt
pH: 3,70

VINIFICACIÓN

Maceración por 20 días.
Fermentación maloláctica 100%.
Vino joven sin paso por roble.

NOTAS DE CATA

Color rojo profundo con reflejos violetas. Aroma muy frutado recuerdos a ciruelas maduras y un toque a floral a violetas. Vino muy frutado, de entrada amable, taninos suaves, de buen cuerpo y largo final de boca.

POTENCIAL DE GUARDA

Entre 2 y 3 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 18° C y 22° C.

Lic. Marcelo Miras | Enólogo - Chief Winemaker

— 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