

POSTALES

DEL FIN DEL MUNDO

CABERNET SAUVIGNON - MALBEC 2015



"En boca es frutado, amable, de buen cuerpo y taninos suaves".

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 14,3 % vol
Acidez total: 4,80 gr/lit
Azúcar: 3,50 gr/lit
pH: 3,80

VINIFICACIÓN

Maceración por 20 días.
Fermentación Maloláctica 100%
Vino joven sin crianza en roble.

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso, reflejos violetas.
Aroma frutos rojos maduros y mermelada de ciruela.
En boca es frutado, amable, de buen cuerpo, con taninos suaves y final muy equilibrado.

POTENCIAL DE GUARDA

Entre 2 y 3 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 18° C y 20° 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, 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