

GRAN MALBEC

NOBLE
CABALLERO

VARIETAL:	100% Malbec
AÑO:	2018
UBICACIÓN:	Valle de Uco, Mendoza.
TERROIR:	Altamira
SUELO:	Areno limoso sobre bloques calcáreos.
RENDIMIENTO:	7000 kg/ hectárea.
... :	Selección de racimos y bayas. Maceración pre fermentativa por 48 hs a 5°C.
MÉTODO DE EXTRACCIÓN:	Remontajes cortos, pigage, delestage.
TEMP. DE FERMENTACIÓN:	27-29°C.
CRianza:	18 meses en barrica de roble francés.
COSECHA:	manual en cajas de 15 kg.
MICRO-VINIFICACIONES:	En tanques de 1000 litros.
MACERACIÓN TOTAL:	35 días.
PRENSADO:	Neumático suave.
FERMENTACIÓN:	Maloláctica.
PRODUCCIÓN:	x6 Botellas de 750ml en Caja.



FINCA LOS FUNES

En Finca los Funes buscamos el perfecto equilibrio entre procesos manuales de producción vitivinícola y tecnología, que sumados a las particularidades del terroir de Altamira, Valle de Uco y reposo de los vinos; dan como resultado este Gran Malbec con notable presencia de color, intenso aroma y crianza en roble francés de 18 meses.

El cuidado diseño de su botella y lacrado especial, lo convierten en un excelente vino de guarda.



@fincalofunes

www.fincalofunes.com.ar