



NC

MALBEC RESERVA

NOBLE
CABALLERO

VARIETAL:	100% Malbec
AÑO:	2019
UBICACIÓN:	Valle de Uco, Mendoza.
TERROIR:	Altamira
SUELO:	Areno limoso sobre bloques calcáreos.
RENDIMIENTO:	8000 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:	25-27°C.
CRianza:	12 meses en barrica de roble francés.
COSECHA:	manual en cajas de 15 kg.
MICRO-VINIFICACIONES:	En tanques de 4100 litros.
MACERACIÓN TOTAL:	35 días.
PRENSADO:	Neumático suave.
FERMENTACIÓN:	Maloláctica.
PRODUCCIÓN:	x6 Botellas de 750ml en Caja.



FINCA LOS FUNES

Inspirados en la historia de un monje vitivinicultor, un ingeniator y los avances tecnológicos aplicados por ellos en la producción de vinos exclusivos para la nobleza; logramos transmitir en este Malbec toda la impronta de nuestra historia familiar.

Elaborado para destacarse, Malbec Reserva posee cuerpo, color intenso, aroma envolvente y presencia de crianza en roble de 12 meses.



@fincalofunes

www.fincalofunes.com.ar