

DANDELION



ORGANIC WINES

MONTLAIZ

Mendoza - Argentina

FICHA TÉCNICA

Varietal: 100% Malbec

Cosecha: 2024

Región: Maipú, Mendoza.

Elaboración:

Vinificación clásica en tinto, con remontajes periódicos, temperatura de fermentación de entre 24 y 27°C con una maceración total de 10 días.

Enólogo Juan Manuel Cabrera

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Acidez total	Azúcar residual
13,5 % v/v	5,7 g/l	2,1 g/l

NOTAS DE CATA

Vista: Posee un color rojo violáceo intenso.

Nariz: Presenta aromas de frutas rojas como ciruelas y violetas.

Boca: Vino de cuerpo medio, con taninos sedosos con final largo y persistente.

PRESENTACIÓN

Contenido caja: 6 bot. x 750 ml.

Medida botella: 299 x 71 mm

Peso botella: 1.159 gs.

Código botella: 7798331100577

Medida caja: 240 x 159 x 298 mm

Peso caja 7,116 kgs.

Código caja:

Consolidado: Pallet 1,0 x 1,2 x 1,5 mts

140 cajas - 1.012 kgs

CERTIFICACIONES



info@montlaiz.com

www.montlaiz.com

