

DANDELION

MALBEC NATURAL

ORGANIC WINES
MONTLAIZ
Mendoza - Argentina

FICHA TÉCNICA

Varietal: 100% Malbec

Cosecha: 2024

Región: Maipú, Mendoza

Elaboración:

Vinificación clásica en tinto, **sin agregado de SO₂**, con remontajes periódicos, temperatura de fermentación de entre 24 y 27°C y una maceración total de 10 días.

Enólogo Juan Manuel Cabrera

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Acidez total	Azúcar residual
13 % v/v	6,2 g/l	2,7 g/l

NOTAS DE CATA

Vista: Posee un color violáceo profundo.

Nariz: Intenso aroma de frutos que revelan la pureza del varietal como ciruelas y violetas, con algunas notas de hierbas verdes.

Boca: Se presenta con una estructura media-alta, taninos redondos y vibrantes, un largo final de boca fresco y equilibrado.

PRESENTACIÓN

Contenido caja: 6 bot. x 750 ml.

Medida botella: 290 x 90 mm

Peso botella: 1.250 gs.

Código botella: 7798331100935

Medida caja: 270 x 180 x 300 mm

Peso caja 7,500 kgs.

Código caja 6 bot.: 7798331100959

Código caja 12 bot.: 7798331100942

Consolidado: Pallet 1,0 x 1,2 x 1,65mts / 110 cajas - 850 kgs

CERTIFICACIONES



info@montlaiz.com

www.montlaiz.com

