

MENDOZA . ARGENTINA

MONTLAIZ

**RESERVA
DE FAMILIA**

FICHA TÉCNICA

Varietal: Malbec

Cosecha: 2022

Región: Maipú, Mendoza

Elaboración:

Vinificación clásica en tinto, con remontajes periódicos, temperatura de fermentación entre 24 y 27°C con una maceración total de 15 días. Fermentación maloláctica 100% realizada. Tiene una crianza de 6 meses en roble francés.

Enólogo Juan Manuel Cabrera

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol
13,7 % v/v

Acidez total
5,8 g/l

Azúcar residual
2 g/l

NOTAS DE CATA

Vista: Posee un color rojo violáceo muy intenso

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

Boca: Vino de gran cuerpo, con taninos sedosos y un final persistente.

PRESENTACIÓN

Contenido caja: 6 bot. x 750 ml.

Medida botella: 299 x 71 mm

Peso botella: 1.159 gs.

Código botella: 7798331100430

Medida caja: 240 x 159 x 298 mm

Peso caja 7,116 kgs.

Código caja: 7798331100447

Consolidado: Pallet 1,0 x 1,2 x 1,5 mts
140 cajas - 1.012 kgs

CERTIFICACIONES



info@montlaiz.com

www.montlaiz.com

ORGANIC WINES
MONTLAIZ
Mendoza - Argentina

MALBEC

