



ORGANIC WINES
MONTLAIZ
Mendoza - Argentina

FICHA TÉCNICA

Varietal 70% Malbec - 30% Syrah

Cosecha 2024

Región Maipú, Mendoza Argentina

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
12,8 % v/v

Acidez total
6,1 g/l

Azúcar residual
2.2 g/l

NOTAS DE CATA

Vista: Posee un color violáceo, profundo.

Nariz: Se destacan notas de frutas rojas y especias.

Boca: Entrada suave, taninos, redondos con acidez vibrante, posee un final largo y persistente.

PRESENTACIÓN

Contenido caja: 6 bot. x 750 ml.

Medida botella: 300 x 85 mm

Peso botella: 1.460 gs.

Código botella: 7798331101284

Medida caja: 266 x 177 x 306 mm

Peso caja 9,020 kgs.

Consolidado: Pallet 1,0 x 1,2 x 1,5 mts - 140 cajas - 1.280 kgs

CERTIFICACIONES



info@montlaiz.com

www.montlaiz.com

MALBEC
SYRAH

