



ABEJORRO
WINES

BOMBI MALBEC

COLOR: Ruby profundo con destellos violáceos.

AROMA: Mezcla fina de frutos rojos y suaves hierbas.

EN BOCA: Frutal y elegante. Este vino muestra intensidad de frutos rojos. En el paladar se muestra con generoso peso, balanceado y con taninos firmes.

ANÁLISIS:

- Alc 13.5%
- pH 3.6
- Az. Res. 2,1

NOTAS DEL ENÓLOGO:

La cosecha se realiza hacia finales de Marzo en los viñedos ubicados en Maipú, Mendoza. Las uvas fueran cosechadas manualmente temprano a la mañana utilizando bins de 25kgrs. Luego las mismas fueron despalilladas y molidas. Maceración pre-fermentativa. Fermentación durante 15 días en tanques de acero inoxidable con temperaturas entre 25-29 C. Maloláctica natural. El resultado es un vino fresco que combina frutos rojos suaves con toques herbáceos.