



**ABEJORRO**  
WINES

## **BOMBI MALBEC**

**COR:** Rubi profundo com reflexos violáceos.

**AROMA:** Mistura fina de frutos vermelhos e ervas suaves.

**NA BOCA:** Frutado e elegante. Este vinho mostra intensidade de frutos vermelhos. No paladar, apresenta-se com peso generoso, equilibrado e com taninos firmes.

### **ANÁLISE:**

- Alc: 13.5%
- pH: 3.6
- Açúcar Res.: 2,1

### **NOTAS DO ENÓLOGO:**

A colheita é realizada em fins de março nos vinhedos localizados em Maipú, Mendoza. As uvas foram colhidas manualmente logo cedo pela manhã, utilizando bins de 25 kg. Em seguida, as mesmas foram desengaçadas e moídas. Maceração pré-fermentativa. Fermentação durante 15 dias em tanques de aço inoxidável com temperaturas entre 25-29°C. Fermentação malolática natural. O resultado é um vinho fresco que combina frutos vermelhos suaves com toques herbáceos.