

Picabuey pertenece al grupo Don Rosendo Wines, bodega boutique perteneciente a la familia Pereyra Iraola, de amplia trayectoria agropecuaria en la Argentina.

Los viñedos están ubicados al pie de la Cordillera de los Andes en un entorno natural y con identidad propia. Nuestros vinos han logrado importantes reconocimientos y premios a nivel mundial.



PICABUEY OAK CASK BLEND

**Malbec 40%,
Bonarda 30%,
Carmenère 10%**

Alcohol: 13,5

Ubicación del viñedo: Luján de Cuyo, Agrelo

Edad del viñedo: 25 años

Altitud: 950 msnm

Suelo: franco arcilloso

Sistema de conducción: cordón bilateral

Modo de cosecha: Manual

Rendimiento: 15.000 kg/ha

Añejamiento: 6 meses en barricas de roble francés de 2° y 3° uso

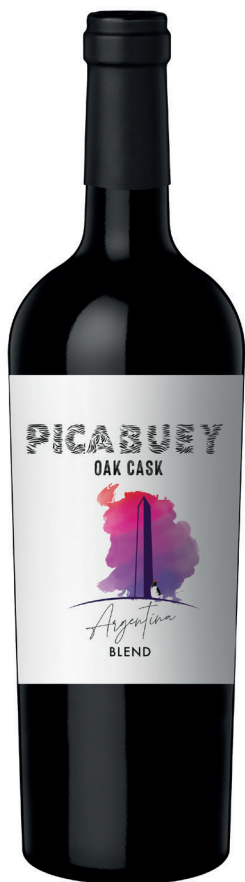
Elaboración:

Maceración prefermentativa en frío. Fermentación alcohólica a temperatura controlada (25-27°C) por un período de 10 días con remontajes y delestages periódicos.

Finalizada la fermentación maloláctica, el vino queda en crianza y conservación hasta el momento de embotellado.

Nota de cata:

Intensos tonos violáceos. Taninos dulces y frutos rojos provenientes del Malbec y Bonarda. Carmenère aporta un toque especiado y herbal. Añejado 6 meses en roble francés.



MENDOZA • ARGENTINA
www.donrosendowines.com



Botella llena
Peso: 1,3 kg

Cónica baja pesada



6x750

Peso x Caja: 14,6
Alto: 30,8 cm
Ancho: 17 cm
Largo: 25,5 cm



Cajas x pallet arlog
(1m x 1,2m)

Unidades: 70
Peso Total: 572 kg