

DOÑA FINA

Vinos que nacen junto a la delicada y robusta flora autóctona y silvestre de nuestra tierra serrana mendocina.

Doña Fina recuerda a la paisajista que supo demostrar el arte con la naturaleza proyectando la armonía de lo salvaje y el diseño en sus jardines.

Nuestros vinos demuestran esta exquisita mezcla de naturaleza, flora y aromas en combinación con un delicado trabajo de la uva y la paciencia para lograr el paladar perfecto.

Esperamos que la madurez adecuada se disfrute al máximo.



DOÑA FINA RESERVE

Alcohol: 13.5

Ubicación del viñedo: Luján de Cuyo

Edad del viñedo: 25 años

Altitud: 990 msnm

Suelo: Franco arcilloso

Sistema de conducción: Espaldero

Sistema de riego: Goteo presurizado

Cosecha: Manual

Rendimiento: 9000kg por /Ha

Añejamiento: 8 meses en roble francés

Elaboración: Método tradicional con remontajes y delestages, fermenta a 24-26°C se inocula con levaduras seleccionadas y el tiempo de fermentación es de 8 días y 10 días de maceración post fermentativa con mínimos movimientos. Luego se prensa y trasiega a un tanque de acero inoxidable donde realiza fermentación maloláctica, de ahí se añeja en madera francesa por 8 meses.

Tiempo de guarda: 6 años

Notas de cata: A la vista, muestra un profundo color rojo oscuro con reflejos violáceos. En nariz es redondo y completo, con reminiscencias de frutos rojos maduros típicos de este varietal. Aromas de especias y nueces concedidos por el roble. en la boca es fresco, jugoso, equilibrado, con taninos suaves.

MALBEC



Botella llena
Peso: 1,44 kg
Cónica alta



6x750

Peso x Caja: 8,88 k
Alto: 33,5 cm
Ancho: 16,3 cm
Largo: 24,5 cm



Cajas x pallet arlog
(1m x 1,2m)
Unidades: 140
Peso Total: 1128,2 k

MENDOZA • ARGENTINA

donrosendowines.com