



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 RESERVE MALBEC

Alcohol: 13,4

Ubicación del viñedo: Luján de Cuyo, Agrelo

Edad del viñedo: 25 años

Altitud: 1.100 msnm

Suelo: franco arcilloso

Sistema de conducción: cordón bilateral

Modo de cosecha: Manual

Rendimiento: 4.000 kg/ha

Añejamiento: 12 meses en barricas de roble francés

Elaboración:

Maceración prefermentativa en frío. Fermentación alcohólica a temperatura controlada (25-27°C) por un período de 10 días con remontajes y delestages periódicos. Maceración postfermentativa de 2 semanas. Fermentación maloláctica en barricas.

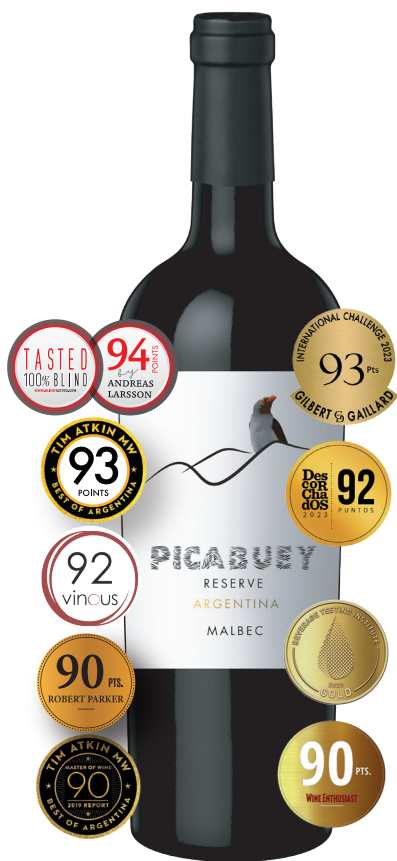
Conservación en barricas francesas por 12 meses.

NOTAS DE CATA:

Color rojo profundo con reflejos violáceos. Nariz fragante, con presencia de frutos rojos maduros, notas florales y toque de roble.

Gran cuerpo y elegancia, con una marcada acidez y taninos amables.

Gran complejidad por su añejamiento en barricas de roble francés. Suave y elegante final.



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