

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.



MENDOZA • ARGENTINA

donrosendowines.com

DOÑA FINA GRAN RESERVA

Cosecha: 2021

Ubicación del Viñedo: Luján de Cuyo, Agrelo

Edad del Viñedo: 25 años

Altitud: 1.100 m

Suelo: Aluvional

Sistema de conducción: Espaldero

Sistema de riego: Por goteo

Modo de cosecha: Manual

Rendimiento: 6.000 kg x hectárea

Añejamiento: 12 meses en barricas de roble francés

Elaboración- Maceración: Prefermentativa en frío, fermentación alcohólica a temperatura controlada (25° a 27° C) en toneles y luego en tanques de acero inoxidable por un periodo de 30 días con remontajes y delestaje periódicos. Finalizada la fermentación maloláctica el vino queda en crianza y conservación hasta el momento del embotellado. Periodo de guarda en botella por 6 meses antes de su comercialización.

Guarda: 8 años

Notas de cata: Vino de cuerpo elegante y robusto. Seduce con su color rojo intenso con reflejos azules. Concentrado en aromas de frutas rojas con un tramo dulce. El roble francés le otorga elegancia y suavidad.

Malbec



Botella llena
Peso: 1,3 kg

Cónica baja pesada



6x750

Peso x Caja: 14,6 kg

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