



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 SELECT MALBEC



MADE WITH  
ORGANICS  
GRAPES



**Alcohol:** 14.2

**Ubicación del viñedo:** Tupungato, Valle de Uco (1.200 msnm)

**Edad del viñedo:** 20 años

**Altitud:** 1.200 msnm

**Suelo:** franco arcilloso

**Sistema de conducción:** cordón bilateral

**Modo de cosecha:** Manual

**Rendimiento:** 6.000 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.

### Nota de cata:

Seduca con su color rojo intenso con reflejos violáceos. Vino elegante y robusto.

Complejidad de aromas donde se conjugan frutos del bosque y aromas florales.

Gran estructura, equilibrada acidez y persistente final.

MENDOZA • ARGENTINA

[www.donrosendowines.com](http://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**