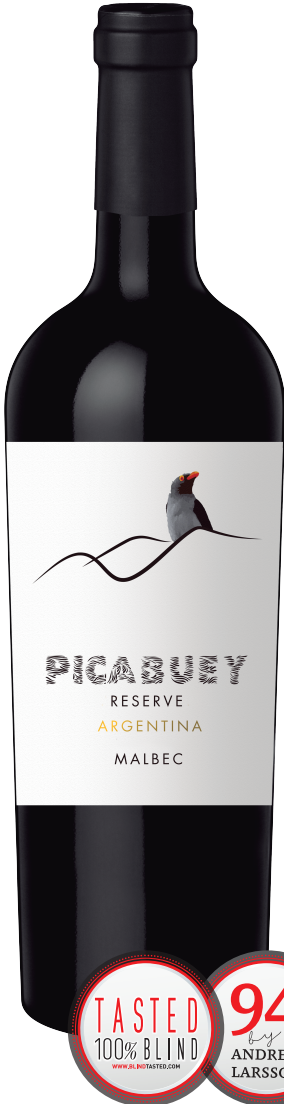


PICABUUY

ARGENTINA



MALBEC

80% MALBEC
15% CABERNET FRANC
5% PETITI VERDOT

ELABORACIÓN

COSECHA: recogida a mano a mediados de abril.

PROCESO DE ELABORACIÓN: 3 días de maceración en frío, seguido de 8 días de fermentación a 26 ° C - 28 ° C, y 20 días de maceración después de la fermentación.

ENVEJECIMIENTO: 12 meses en barricas de roble francés, luego permanece al menos 8 meses en botella.

NOTAS DE CATA

Color púrpura oscuro. En nariz, fruta madura, notas de violeta y mora triturada. En boca, acidez fresca, tanino maduro y refrescante, largo final.

TEMPERATURA DE SERVICIO

14/16°C

MENDOZA • ARGENTINA