

## Fabre Montmayou Gran Vin 2018

Tinto



### UVAS

85% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

### CARACTERÍSTICAS

- E** Encorpado
- Guardar pelo menos 3 anos
- Boa presença de madeira

### PAÍS

Argentina

### REGIÃO

Mendoza

### PRODUTOR

Fabre Montmayou

### TEOR ALCOÓLICO

14,5%

### AÇÚCAR

2,66 g/l

### ACIDEZ

5,4 g/l

### PH

3,6

### DEGUSTAÇÃO

Delicado, elegante e com aromas complexos de frutas vermelhas escuras, alcaçuz e cedro. O carvalho francês aporta um delicioso aroma de baunilha. No paladar, é rico, intenso, com taninos sedosos e um longo final.

### TERROIR

Vistalba, Luján de Cuyo. Vinhedos plantados em 1908, com rendimento de 30 hl/ha.

### ELABORAÇÃO

A colheita é manual em pequenas caixas de 20 kg para não danificar as uvas, feita quando cada variedade atinge seu grau ótimo de maturação. Dupla seleção (primeiro de cachos e depois uva por uva) feita à mão. Maceração a frio durante 5 dias, entre 10 °C e 12 °C. Fermentação em temperatura controlada. Quatro remontagens por dia e maceração longa de 20 dias a 25 °C. 100% do vinho é envelhecido em barricas de carvalho francês durante 16 meses.