



# DON MANUEL VILFAFAÑE

B O D E G A



## GRAN MALBEC



**COMPOSICIÓN:** 100% Malbec



**VIÑEDO:** El Paraíso, Maipú, Mendoza



### VINIFICACIÓN

- Cosecha manual, al momento de plena madurez polifenólica.
- Selección de racimos en forma manual. Maceración pre-fermentativa en frío.
- Es añejado en barricas de roble francés durante 12 meses. Luego se realiza el corte y de este modo se logra armonizar las particularidades del varietal resultando un vino único fiel reflejo de nuestro suelo y filosofía. Este vino es luego estibado en botellas por un mínimo de 8 meses



### NOTAS DE CATA

- Color profundo con matices violetas intensos.
- De complejidad elevada; aromas complejos a frutos rojos y flores, donde se destacan las violetas típicas de la variedad.
- En boca se perciben taninos sofisticados, con una personalidad destacada. Final prolongado y sumamente agradable.
- Servir a 16 °C. Apto para guarda.



**ALCOHOL:** 13.5 % V/V

**AC TOTAL:** 5.25 gr/l

**AZÚCAR:** 2.8 gr/l

**PH:** 3.65