



18°C y 20°C



ROBLE MALBEC

VARIETAL
100% Malbec

VIÑEDOS
Mendoza, Argentina.
Edad de los viñedos: 50 años

ESTRUCTURA DE VIÑEDOS
Espaldero y Parral.
Rendimiento: 80 - 90 qq/ha.

SUELO
Arenoso, buen drenaje, profundo.

FERMENTACIÓN
Maceración 21 días con fermentación controlada debajo de los 28°C.
Maloláctica, espontánea.

CRIANZA
Vino estacionado en barricas de roble americano y francés durante 6 meses.

— DON —
ENRICO
Tittarelli



De color rojo con matices azulados.



Aromas a frutos rojos, cerezas maduras, finas notas de menta, tabaco y chocolate negro.



Concentrado, equilibrado y de buena longitud.

TITTARELLI WINES

MENDOZA · ARGENTINA
INFO@TITTARELLI.COM.AR
WWW.TITTARELLI.COM.AR

