

Bad Brothers

FACÓN SELECTION



PREMIUM MALBEC

2017

 UVA 100% Malbec	 ELEVACIÓN Cafayate 1700 m.s.n.m	 PRODUCCIÓN 7000 Botellas
---	--	--

COSECHA: 2017

SUELO: Aluvional, rocoso y arenoso

VIÑEDO: Un único viñedo ubicado en la prometedora región vitivinícola en los alrededores de Cafayate, Argentina.

CRIANZA: 70% acero inoxidable 30% roble francés.

ELABORACIÓN: Cosecha manual de uvas doblemente seleccionadas. Prefermentación en frío durante cinco días a menos de 10°C y luego se aplicaron técnicas suaves de extracción con pocos delestage y remontajes cumpliendo una maceración total de 25 días. Fermentación en tanques de acero inoxidable de 5.000 litros con levaduras seleccionadas y, luego, fermentación maloláctica natural.

MADURACIÓN: 70% del vino en tanque con 5% de duelas de roble francés, 30% en barricas roble francés usadas. Estiba 10 meses en botellas.

NOTAS DE CATA: Profundo color violeta con aromas de frutos rojos, violetas, rosa mosqueta y mermelada de higos. Un vino de mucho cuerpo con buena acidez y taninos redondos.

ENÓLOGO: Agustín Lanús **DOM:** Valle Calchaquí, Argentina.

ALC: 14,5 % by Vol. **CONTENIDO:** 750 ml **CORCHO:** Nomacork reserva

Un clásico Malbec argentino creado a partir de viñedos de gran altura cuidadosamente seleccionados por el enólogo Agustín Lanús en el Valle Calchaquí, Salta, Argentina. Los viñedos utilizados para la creación de Bad Brothers Malbec Premium se encuentran ubicados a más de 1.700 msnm, dándole al vino un perfil de sabores profundos y vibrantes ideales para ser apreciados por los amantes del Malbec.