



ENÓLOGO: Juan Pablo Murgia

COMPOSICIÓN VARIETAL:
100% Malbec

REGIÓN: Mendoza: San Carlos
(Altamira)



**BODEGA
ARGENTO**

THE REAL ARGENTINA

ARGENTO

• RESERVA •

En Bodega Argento nos sentimos muy orgullosos del patrimonio vitivinícola de Argentina y del terroir único de Mendoza. Estamos dedicados a la elaboración de vinos que exalten las características de nuestro estilo: pureza y tipicidad varietal, intensidad, elegancia, equilibrio y la máxima expresión del terroir.

2017 ORGANIC MALBEC

De color rojo profundo con reflejos violáceos. Este vino presenta aromas a cerezas, ciruelas y notas picantes con hierbas y violetas. En boca es fresco, vibrante, de taninos suaves y un final largo y persistente.

ARGENTO RANGE

Las uvas utilizadas en Argento Reserva Organic Malbec, provienen de nuestros propios viñedos en el Valle de Uco a 1.090m sobre el nivel del mar. Trabajamos los vinos de forma sustentable, sin herbicidas, ni pesticidas. Cultivamos la tierra, podamos los brotes y las hojas y cosechamos todas las uvas exclusivamente a mano,

FERMENTACIÓN

Fermentación en tanques de acero inoxidable a 24°-28°C durante 12 días.

ROBLE: 25% del blend paso 6 meses en roble francés.

TA: 5.38g/L

pH: 3.72

AR: 2,64g/L

ALCOHOL: 14.5%