# **BANDADA BEBE VINOS**

### MALBEC | CABERNET FRANC | PETIT VERDOT

GUALTALLARY | LOS CHACAYES | AGRELO MENDOZA, ARGENTINA

2022

COMPOSICIÓN: 55% Malbec, 40% Cabernet Franc & 5% Petit Verdot

ALCOHOL: 15% v/v

PH/ACIDEZ: 3,68/6,02 g/l

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 g/l

COSECHA: manual en cajas de 18kg / selección manual de racimos / Martes 22 de Marzo

ROBLE: 24 meses en barricas de ler y 2do uso

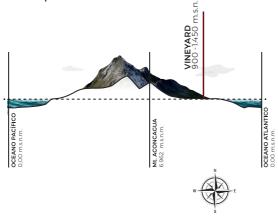
GUARDA POTENCIAL: 30 años.

#### **TERROIR**

GUALTALLARY: Altitud: 1100-1650 msnm. Suelos: aluvionales, pobres, pedregosos y con una importante presencia de carbonato de calcio y arena.

LOS CHACAYES: Los Chacayes se encuentra en el Valle de Uco, y es conocido por sus suelos pobres y rocosos, con gran amplitud térmica lo que favorece a la calidad y concentración de sus uvas. Vinos intensos, estructurados y una alta mineralidad nacen de esta zona.

AGRELO: Agrelo el clima es árido con amplias variaciones térmicas diarias, con días cálidos y noches frescas, lo que favorece una maduración óptima de las uvas y mantiene la acidez y los aromas en los vinos. El suelo es predominantemente aluvial y presenta una textura mixta de arenas, arcillas y limos, lo que proporciona un excelente drenaje que contribuye a la concentración y calidad de las uvas producidas en esta región.





VALLE DE UCO

MENDOZA



## **DESCRIPCIÓN**

COLOR

**BORDEAUX** 

CUERPO

**FRUTA** 

**ALCOHOL** 

**ACIDEZ** 

**TANINOS** 

16/18°C

Este vino tiene un color bordeaux con tonos granates suaves, brillante y de intensidad media. En su aroma, se destacan notas especiadas, con un toque de ciruela pasa, cerezas en licor y un leve toque de pimientos. En boca, es de cuerpo medio, con una sensación envolvente y bien equilibrada.

#### **AROMAS**



CIRUELA PASA



**EN LICOR** 









CABERNET FRANC







