

GRAN RESERVA DEL FIN DEL MUNDO 2013



“Vino de gran jerarquía y con un largo final de boca”.

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 14,7 % vol
Azúcar: 1,50 gr/lit
Acidez total: 5,55 gr/lit
pH: 3,74

VINIFICACIÓN

Composición varietal:
Malbec 37%, Cabernet Sauvignon 24%, Merlot 21%, Cabernet Franc 18%
Maceración - Fermentación: 25 días.
Fermentación maloláctica: 100%.
Crianza en barricas durante 12 meses (70% en barricas de roble francés-30% roble americano).

NOTAS DE CATA

Aroma muy frutado, intenso, con notas especiadas y recuerdos a coco, vainilla y un toque ahumado. En boca es amable, equilibrado, de buen volumen y taninos suaves. Pleno. El final de boca es complejo, gustoso. Vino de gran jerarquía.

POTENCIAL DE GUARDA

5 años o mas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16° C.

— BODEGA —
DEL FIN DEL MUNDO
— PATAGONIA ARGENTINA —

BODEGA DEL FIN DEL MUNDO
Ruta Prov. 8 Km. 9, San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 299) 485 5004 / 485 5083
OFICINA NEUQUÉN
San Martín 195, 5º piso, oficina 3 (Q8300LKC) Neuquén, Patagonia Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 299) 442 4040 / 448 1302
OFICINA BUENOS AIRES
Honduras 5663 (C1414BNE) Ciudad de Buenos Aires, Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 11) 4852 6660
info@bdfm.com.ar / www.bodegadelfindelmundo.com