

# POSTALES ROBLE

## DEL FIN DEL MUNDO

### MALBEC 2016



*"En boca es amable, frutado, taninos presentes, suaves, equilibrado"*

#### NOTAS TÉCNICAS

---

Alcohol: 14 % vol  
Azúcar: 2,35 gr /lt  
Acidez total: 5,35 gr/lt  
pH: 3,65

#### VINIFICACIÓN

---

Maceración por 21 días.  
Fermentado con roble francés y americano.  
Fermentación maloláctica 100%.

#### NOTAS DE CATA

---

Color rojo violeta intenso. Aroma muy frutado, frutos rojos y mermelada de ciruelas con notas a vainilla y tabaco.  
En boca es amable, frutado, taninos presentes, suaves, equilibrado.  
De largo final de boca.

#### POTENCIAL DE GUARDA

---

Entre 2 y 3 años.

#### TEMPERATURA DE SERVICIO

---

17° 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