

# RESERVA

## DEL FIN DEL MUNDO

### MALBEC 2015



*"En boca es frutado, amable, equilibrado, de buen volumen, rica acidez y largo final de boca".*

#### NOTAS TÉCNICAS

---

Alcohol: 14,5 % vol  
Acidez total: 5,20 gr/lit  
Azúcar: 3 gr/lit.  
pH: 3,72

#### VINIFICACIÓN

---

Maceración - fermentación: 30 días.  
Fermentación maloláctica: 100%.  
Crianza en barricas durante 12 meses (70 % en roble francés-30% en roble americano).

#### NOTAS DE CATA

---

Color rojo profundo con reflejos violetas. Aroma floral a violetas, con notas frutadas a ciruela. Con reminiscencias a chocolate, tabaco y vainilla. En boca es frutado, amable, equilibrado, de buen volumen, rica acidez y largo final de boca. Elegante.

#### POTENCIAL DE GUARDA

---

Entre 4 y 5 años.

#### TEMPERATURA DE SERVICIO

---

Entre 17° C y 19° 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, 5° 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