



MONTEAGRELO

MALBEC

MENDOZA - ARGENTINA

Composición varietal	Malbec 100%
Origen de las uvas	Tupungato, La Consulta y Agrelo
Altitud	entre los 930 y 970 m.s.n.m.
Densidad	6.500 plantas por ha.
Crianza en madera	El 80% fue criado en Barricas de roble francés y Americano durante 18 meses.
Sistema de conducción	Espaldera alta

NOTAS DE CATA

Vista	Rojo intenso con tonalidades púrpuras y entorno negro.
Nariz	Frutos rojos y negros con impecable presencia de vainilla, chocolate y café derivados del roble.
Boca	Entrada dulce y armónica de cuerpo voluminoso con gran carnosidad.
Armonía	Vino muy elegante y finas notas en el final.
Alcohol	14,5 %



BRESSIA
CASA DE VINOS