

FABRE MONTMAYOU BARREL SELECTION 2020

Malbec



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

En los años 1990, Hervé J. Fabre elaboro su línea de vinos Fabre Montmayou alrededor del cepaje Malbec. Sin embargo, la gama se ha ampliado a través de los años para incluir otras variedades de uvas muy interesantes que demuestran el increíble potencial de estas regiones vitícolas.

La bodega cuenta con dos líneas de vinos las cuales son de Mendoza y Patagonia. La bodega de Mendoza fue construida en Vistalba – Luján de Cuyo, a 18 km al Sur de la ciudad de Mendoza a 1.150 metros sobre el nivel del mar. Está rodeada de las primeras 15 hectáreas de Malbec adquiridas por Hervé. La bodega en Patagonia se encuentra en el Alto Valle de Río Negro en la Patagonia, a 39° de latitud Sur, la región vitícola más Austral de América. Estos vinos del fin del mundo tienen una personalidad única gracias a sus viñedos de 40 años de edad.

NOTAS DE CATA

Vino color rojo oscuro con tonos violáceos. Aromas de frutos como la cereza, con toques de regaliz y flores como la violeta. En boca es Estructurado, de acidez y alcohol integrados, con taninos sedosos. Maridaje ideal con Ternera, Cordero y Aves (Pollo, Pavo).



Vinícola / Enólogo:
Fabre Montmayou
Herve Joyaux



Grados de Alcohol:
14.2% Alc.



Cépage:
Malbec



Temperatura de Consumo:
16-18°C.



Vinificación:
Una maceración en frío durante 5 días previo a la fermentación, Se realizan 4 remontajes por día y una maceración prolongada de 30 días. El 60% del vino fue criado en roble francés durante 12 meses.