

FABRE MONTMAYOU PHEBUS PATAGONIA 2020

Malbec & Syrah



Rio Negro Patagonia
ARGENTINA

Buenos Aires
ARGENTINA

Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



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 viñedos cuentan con 40 años de edad.

NOTAS DE CATA

Vino color rojo oscuro con tonos violetas. Aromas a frutos rojos, especias típicas de las variedades que lo componen. Al gusto posee notable cuerpo y buena estructura, con sabores concentrados y suaves taninos. Maridaje ideal para acompañar Pastas, Risotto, platos de Pato y Conejo.



Vinícola / Enólogo:
Fabre Montmayou
Herve Joyaux



Grados de Alcohol:
14.4% Alc.



Cépage:
80% Malbec
20% Syrah



Temperatura de Consumo:
16-18°C.



Vinificación:

Cosecha manual. Una maceración en frío durante 5 días previo a la fermentación. Se realizan 4 remontajes por día y una maceración prolongada de 15 días. El 60% del vino fue criado en roble francés durante 12 meses.