

# STAPHYLE

## PREMIUM

### MALBEC

*Composición del varietal* 100% Malbec  
*Alcohol* 14,2%

#### VIÑEDO

*Ubicación* Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.  
*Conducción* Espaldero alto  
*Producción* 65 quintales por hectárea  
*Riego* por goteo con agua de deshielo  
*Edad* 27 años

#### ELABORACIÓN

La vendimia fue realizada en Abril, en su punto de madurez polifenólica. Fermentación espontánea con levaduras indígenas, maceración total de 25 días con temperatura controlada entre 23°C y 28°C.

#### GUARDA

Su guarda fue en barricas de roble 80% francés y 20% americano durante 12 meses.

#### NOTAS DE CATA

De vista presenta color rojo brillante, atractivo, joven con destellos violáceos. En nariz se percibe muy frutal, ciruelas, cerezas y otros frutos rojos. En estas notas predomina la juventud y elegancia. En boca posee una intensidad media, suave, envolvente y agradable.

*Temperatura de servicio 16°C*



Malabia 581, Carrodilla, Luján de Cuyo - Mendoza, Argentina  
+54 9 0261 4961476 - info@staphyle.com  
www.staphyle.com