

Noche Oscura WINE

MALBEC RESERVA 2018

“La noche es la espectadora perfecta de nuestros sueños...”



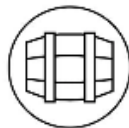
Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza



Cosecha manual



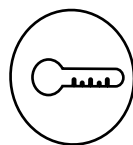
Maceración pre-fermentativa en frío: 2 días.-
Fermentación controlada (21°-24°)
Maceración post fermentativa: 7 a 10 días.



12 meses en barrica francesa



ALC: 14.3



16°

