

ESCIO

MALBEC



Variedad	100% Malbec
Procedencia	Tupungato, Valle de Uco, Mendoza
Altitud	1200 m.s.n.m
Cosecha	Manual en bines de 400 kg.

ELABORACIÓN

Selección manual de racimos. Fermentación alcohólica tradicional realizada en tanques de acero inoxidable a 25°C y fermentación maloláctica natural.

CRIANZA

6 meses en barricas de roble francés de 3° y 4° uso.

NOTAS DE CATA

A la vista tiene un color rojo intenso con tonos violetas. Se aprecian aromas a frutas rojas combinados con aromas aportados sutilmente por el roble. En boca entra con gran presencia y equilibrio logrando una sensación de sedosidad.

Alcohol: 13,5% | Acidez total 5.2 | pH: 3.7 | Azúcar 1.8 g/l

Temperatura de servicio: 15°/18°C

SEXTA GENERACIÓN DE VITIVINICULTORES DESDE 1830

www.domainelebilloud.com | [f](#) [t](#) [i](#) @bodegaDLB