



MALBEC



Varietal	100% Malbec
Procedencia	Tupungato, Valle de Uco, Mendoza
Altitud	1200 m.s.n.m
Cosecha	Manual en cajas de 20kg.

ELABORACIÓN

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

CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés de 1° y 2° uso.

NOTAS DE CATA

Color intenso y profundo rojo rubí. Aromas a ciruela, mermelada de frutos rojos combinados con notas ahumadas otorgadas por la crianza en roble. En boca tiene gran presencia, se percibe un vino redondo, profundo y persistente.

Alcohol: 14% | **Acidez total:** 4.7 | **pH:** 3.7 | **Azúcar:** 1.8g/l

Temperatura de servicio: 15°/18°C

SEXTA GENERACIÓN DE VITIVINICULTORES DESDE 1830

www.domainelebilloud.com |   @bodegaDLB



CABERNET SAUVIGNON



Variedad	100% Cabernet Sauvignon
Procedencia	Tupungato, Valle de Uco, Mendoza
Altitud	1200 m.s.n.m
Cosecha	Manual en cajas de 20kg.

ELABORACIÓN

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

CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés de 1° y 2° uso.

NOTAS DE CATA

Color intenso rojo rubí. Aromas ciruelas maduras y pimientos, combinados con notas especiadas como clavo de olor y ahumado otorgados por el paso por roble. En boca es profundo y persistente.

Alcohol: 14% | **Acidez total:** 4.7 | **pH:** 3.7 | **Azúcar:** 1.8g/l

Temperatura de servicio: 15°/18°C

SEXTA GENERACIÓN DE VITIVINICULTORES DESDE 1830

www.domainelebilloud.com |   @bodegaDLB