

TRADICION FAMILIAR  
DESDE 1830

# LE BILLOU

ESTATE



## MALBEC

*Sexta generación de vitivinicultores*

MENDOZA ARGENTINA



---

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

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

---

### NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con tonos violáceos. Se aprecian aromas frutales como cerezas y ciruelas combinados con notas de café y vainilla aportados por el roble. En boca presenta buen equilibrio tánico y sucrosidad con final persistente.

---

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.domainclebilloud.com](http://www.domainclebilloud.com) |   @bodegaDLB