

99 FUEGOS

MALBEC | RESERVA MALBEC | CHARDONNAY-VIOGNIER | @99_FUEGOS



99 FUEGOS

MALBEC | RESERVA MALBEC | CHARDONNAY-VIOGNIER | @99_FUEGOS



MALBEC 2018

BARRANCAS - MAIPÚ

MENDOZA



Cosecha

Manual



Vinificación

Maceración en frío por 3 días.
Fermentación lenta durante 14 días.
Fermentación Maloláctica.



Lugar

Barrancas de Maipú, Mendoza,
Argentina

Tamaño del Viñedo

30 hectáreas

Terreno

Suelos franco arenosos



Variedad de Uva

100% Malbec



Añejado

Elaborado 85% en tanques de acero
inoxidable a temperatura controlada y un
15% con un suave paso por barricas de roble
americano.

Notas de Cata

Este Malbec expresa las bondades típicas
de la zona. De un color violeta cristalino,
equilibrado en boca, untuoso, con cuerpo
y taninos redondeados.

Un vino de gran concentración pero
a la vez fresco, con aroma a frutos negros
y rojos.

Ideal para disfrutar con carnes rojas
o aves bien sazonadas.

Alcohol

13.8%

AZ

2g/L

PH

3,8

99 FUEGOS

MALBEC | RESERVA MALBEC | CHARDONNAY-VIOGNIER | @99_FUEGOS



RESERVA MALBEC 2015

BARRANCAS - MAIPÚ

MENDOZA



Cosecha

Manual



Vinificación

Maceración en frío por 3 días.
Fermentación lenta durante 14 días.
Fermentación Maloláctica.



Lugar

Barrancas de Maipú, Mendoza,
Argentina

Tamaño del Viñedo

30 hectáreas

Terreno

Suelos franco arenosos



Variedad de Uva

100% Malbec



Añejado

Reposó 12 meses en barricas de roble
americano y 2 años en tanques de acero.

Notas de Cata

Este Malbec expresa las bondades típicas de la zona. De un color violeta cristalino, equilibrado en boca, untuoso, con cuerpo y taninos redondeados.

Un vino de gran concentración y complejidad con aroma a frutos negros y rojos. Ideal para disfrutar con carnes rojas o aves bien sazonadas.

Alcohol

13.8%

AZ

2g/L

PH

3,8

99 FUEGOS

MALBEC | RESERVA MALBEC | CHARDONNAY-VIOGNIER | @99_FUEGOS



CHARDONNAY-VIOGNIER

BARRANCAS - MAIPÚ

MENDOZA



Cosecha

Manual



Vinificación

Fermentación a temperatura controlada de 21 días.



Lugar

Barrancas de Maipú, Mendoza, Argentina

Tamaño del Viñedo

30 hectáreas

Terreno

Suelos franco arenosos



Variedad de Uva

Chardonnay 70% - Viognier 30%

Color

Dorado con reflejos verdes

Notas de Cata

Un blanco fresco y de color dorado con aroma a frutos tropicales propias del Chardonnay y notas melosas del Viognier.

De sabor equilibrado en boca, mantecoso y de un cuerpo notable. Ideal para disfrutar con pescados, carnes blancas, quesos y pastas con salsa a base de crema.

Alcohol

13,4%

AZ

2g/L

PH

3,8



SALUD!

- PARA EL MUNDO -



99 FUEGOS

MENDOZA - ARGENTINA