

# CEIBO

MENDOZA - ARGENTINA

## CEIBO MALBEC 2022



### VARIEDADES

100 % Malbec

### ORIGEN

Selección de diferentes Terroirs de Mendoza.

### VIÑEDOS

De 850 a 1100 metros sobre el nivel del mar en Mendoza.

### FERMENTACIÓN

Se realiza una pre-maceración en frío (5°-8°C) durante 3 días para extraer el color y los aromas. Fermentado en tanques de acero inoxidable durante unos 10 a 14 días a 27°C en contacto con las brasas francesas. 100% Fermentación maloláctica.

### CRIANZA

De 6 a 8 meses en barriles de roble.

### NOTAS DE CATA

Color rojo púrpura. Aromas de frutas rojas como ciruelas, fresas y cerezas. Delicado toque de vainilla y chocolate. El paladar es equilibrado. Armonioso y largo final.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol 13.50 %

Acidez Total 5.58 g/l

PH 3.75

Ázucar Residual 3.7 g/l

