



**BLACKCABRA**  
ARGENTINA



## BLACK CABRA MALBEC 2023



### VARIEDADES

100% Malbec

### ORIGEN

Selección de diferentes Terroirs de Mendoza.

### VIÑEDOS

Nuestros viñedos están ubicados desde 850 metros (2788 pies) hasta 1100 metros (3608 pies) 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 el roble. 100% Fermentación maloláctica

### CRIANZA

De 6 a 8 meses en barriles de roble.

### NOTAS DE CATA

Color rojo púrpura. Aromas de frutas rojas frescas como fresas y cerezas. Delicado toque de vainilla y chocolate. El paladar es armonioso con un largo final.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol 13.50 %

Acidez Total 5.25 g/l

PH 3.72

Ázucar Residual 1.87 g/l