



ADROVER
BODEGA FAMILIAR

Familia Adrover Barbera

Color rojo intenso. Aroma a frutos maduros.
Delicados matices a especias.
Vino poderoso.
Sabor equilibrado de buen cuerpo y estructura.

Variedad: 100% Barbera.

Finca: "Los Horneros", Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

Viñedo: Altura 1200 msnm. Rendimiento: 9.000kg/ha.

Cosecha: Manual.

Fermentación

Maceración en frío: 48hs a 10-12°C.

Fermentación con levaduras indígenas: 7 días a 27°C.

Maceración: 20 días a 20°C.

Fermentación maloláctica 100% espontánea con bacterias indígenas.

Capacidad de guarda: 10 años.

Alcohol: 14%

Acidez: 5.40gr/l

Ph: 3.50

Madurez en cosecha: 25° Bx.

Conservación: 6 meses en barrica de roble francés

“Compañero de un buen libro”

Un buen plato de sorrentinos de jamón y ricota con el inconfundible aroma y sabor de una salsa boloñesa, son los mejores acompañantes para nuestro Barbera. Se deja disfrutar.

