



**ADROVER**  
BODEGA FAMILIAR

## *Familia Adrover Malbec Cabernet Sauvignon*

Vino intenso de colores vivos, púrpura y rubí, con excelente brillo y límpido.  
Aromas intensos a flores y frutas como ciruelas, moras y especias.  
Cálido, suave, aterciopelado y con taninos dulces muy agradables.

---

**Variedad:** 50% Malbec, 50% Cabernet Sauvignon.

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

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

**Cosecha:** Manual.

**Fermentación:**

Maceración en frío: 4 días a 10-12°C.

Fermentación con levaduras indígenas: 7 días a 25°C.

Maceración: 18-21 días a 20°C.

Fermentación maloláctica con bacterias indígenas.

**Conservación:**

6 meses en barrica de roble francés.

---

**Alcohol:** 14%

**Ac total:** 6 gr/l

**Madurez cosecha:** 25° Bx

**Capacidad de guarda:** 10 años.

---

*“Lo simple de la perfección, esta  
unión”*

Este bivariedad comparte la pasión que envuelve una comida tradicional como empanadas de entraña cortada a cuchillo y es un buen compañero de momentos entre amigos.

