

BAG IN BOX

Familia Adrover Bag in Box

NOTA DE CATA

Malbec: colores vivos, púrpura y rubí, con excelente brillo. Aromas intensos a flores y frutas como ciruelas, moras y especias. Cálido, suave, aterciopelado y con taninos dulces.

VIÑEDO Y ELABORACIÓN

Finca Los Horneros, Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza. Viñedo a 1.200 msnm, al pie de los Andes. Rendimiento: 9.000 kg/ha. Cosecha manual.
Variedades: Malbec, Barbera, Cabernet Sauvignon y Merlot (100% cada uno). En caja de cartón o de madera.
Maceración en frío: 48 h a 10–12 °C. Fermentación con levaduras indígenas: 7 días a 25 °C. Maceración: 20 días a 20 °C. Maloláctica 100% espontánea con bacterias indígenas.

ANÁLISIS

Alcohol: 14% · Acidez: 6 g/l.

Bodega Familia Adrover · Ruta Provincial 15 N° 1620, Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
info@bodegaadrover.com · administracion@bodegaadrover.com · WhatsApp +54 9 261 7188582 · www.bodegaadrover.com



BAG IN BOX

Familia Adrover Bag in Box

TASTING NOTES

Malbec: vivid purple and ruby colours with excellent brilliance. Intense aromas of flowers and fruit such as plum, blackberry and spice. Warm, smooth and velvety, with sweet tannins.

VINEYARD & WINEMAKING

Los Horneros estate, Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza. Vineyard at 1,200 m above sea level, at the foot of the Andes. Yield: 9,000 kg/ha. Hand-harvested.
Varieties: Malbec, Barbera, Cabernet Sauvignon and Merlot (100% each). In a cardboard or wooden box.
Cold soak: 48 h at 10–12 °C. Fermentation with indigenous yeasts: 7 days at 25 °C. Maceration: 20 days at 20 °C. 100% spontaneous malolactic with indigenous bacteria.

ANALYSIS

Alcohol: 14% · Acidity: 6 g/l.

Bodega Familia Adrover · Ruta Provincial 15 N° 1620, Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
info@bodegaadrover.com · administracion@bodegaadrover.com · WhatsApp +54 9 261 7188582 · www.bodegaadrover.com