

DAMAJUANA 4,7 L

Familia Adrover Línea Roble

NOTA DE CATA

Malbec: colores vivos, púrpura, con excelente brillo; aromas intensos a frutas y especias; cálido, suave, aterciopelado, con taninos dulces.
Cabernet Sauvignon: rojo rubí, gran intensidad en nariz, frutos negros, cerezas y notas de eucalipto; muy buen balance, elegante, con final persistente.

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: Barbera, Malbec, Cabernet Sauvignon y Merlot.
Crianza: 6 meses en barricas.
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: 13,6%.

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



DEMIJOHN 4.7 L

Familia Adrover Roble Line

TASTING NOTES

Malbec: vivid purple with excellent brilliance; intense fruit and spice aromas; warm, smooth and velvety, with sweet tannins. Cabernet Sauvignon: ruby red, very intense nose of black fruit, cherry and eucalyptus; well balanced and elegant, with a persistent finish.

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: Barbera, Malbec, Cabernet Sauvignon and Merlot.
Ageing: 6 months in barrels.
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: 13.6%.

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