

VARIETAL

Familia Adrover Malbec 2024

NOTA DE CATA

Vino intenso de colores vivos, púrpura y rubí, con excelente brillo y limpieza. 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.
Variedad: 100% Malbec.
Maceración en frío: 5 días a 10–12 °C. Fermentación con levaduras indígenas: 10 días a 26 °C. Maceración: 18–20 días a 20 °C. Maloláctica 100% espontánea con bacterias indígenas. Conservación: 6 meses en barricas de roble francés.

ANÁLISIS

Alcohol: 14% · Acidez: 6 g/l · pH: 3,4 · Madurez en cosecha: 25 °Bx · Guarda: 10 años.



VARIETAL

Familia Adrover Malbec 2024

TASTING NOTES

An intense wine with vivid purple and ruby colours, excellent brilliance and clarity. 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.
Variety: 100% Malbec.
Cold soak: 5 days at 10–12 °C. Fermentation with indigenous yeasts: 10 days at 26 °C. Maceration: 18–20 days at 20 °C. 100% spontaneous malolactic with indigenous bacteria.
Ageing: 6 months in French oak barrels.

ANALYSIS

Alcohol: 14% · Acidity: 6 g/l · pH: 3.4 · Harvest ripeness: 25 °Bx · Ageing potential: 10 years.

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