



# CONTRA BANDO

• EL BANDO DE LA CONTRA •

  
Familia Vargas Arizu

## CARBOBEC MALBEC

**Maceración carbónica 100% estricta.**

**Las uvas se colocan en bandejas de 18 kg, apiladas en tanques de acero inoxidable. La maceración ocurre en una atmósfera de gas carbónico durante 2 semanas a 25°C. Posteriormente, se realiza el despalillado y se fermenta el mosto a bajas temperaturas con levaduras indígenas. El resultado es un Malbec fresco, ligero, equilibrado y con un marcado carácter frutal.**



Familia Vargas Arizu

SINCE

1984

# CONTRA BANDO

· EL BANDO DE LA CONTRA ·

## MALBEC

**Varietal:** 100% Malbec.

**Viñedos:** Finca La España, Luján de Cuyo, altura 860 msnm.

**Rendimiento:** 70 qq por hectárea.

**Edad de los Viñedos:** Finca La España: 23 años.

**Recolección:** Manual en cajas de 18 kg.

**Particularidad Enológica:** Maceración de las uvas Malbec en cajas de 18kgs apiladas dentro de tanques de acero inoxidable, por 2 semanas a temperaturas entre 20-25 C° en atmosfera de gas carbónico, para posteriormente despalillar y moler la uva dando paso a una fermentación tradicional, con levaduras indígenas, a bajas temperaturas entre 12° a 18° C.

**Notas de Cata:** De color violeta, vibrante y atractivo. Aromas intensos a frutas negras y ciruela, propios del Malbec de maceración carbónica. En boca presenta un cuerpo ligero y vivaz, ensamblado con la dulzura típica del malbec.

**Temperatura de Servicio:** 14° - 17°

**Alcohol:** 13.7%

**Acidez Total:** 5.55 g/l

**Azúcar Residual:** 1.90 g/l

**Enólogos:** Federico Vargas / Gabriel Ansiaume.

**Producción:** 2.000 botellas

**Presentación:** Cajas x 6 botellas de 750ml.

**Recomendación:** Conservar en lugar fresco, oscuro, sin olores y sin ruidos.

