

Divendres

COMPLEX

**VARIETAL:**

100 % Malbec

ZONA DE PRODUCCIÓN:

Agrelo - Lujan de Cuyo

CONDUCCIÓN DEL VIÑEDO:

Espaldero

RIEGO:

Por goteo

ANTIGÜEDAD DEL VIÑEDO:

22 años

RENDIMIENTO:

80 - 110 qq/ha

ALTITUD:

940 msnm

ELABORACIÓN:

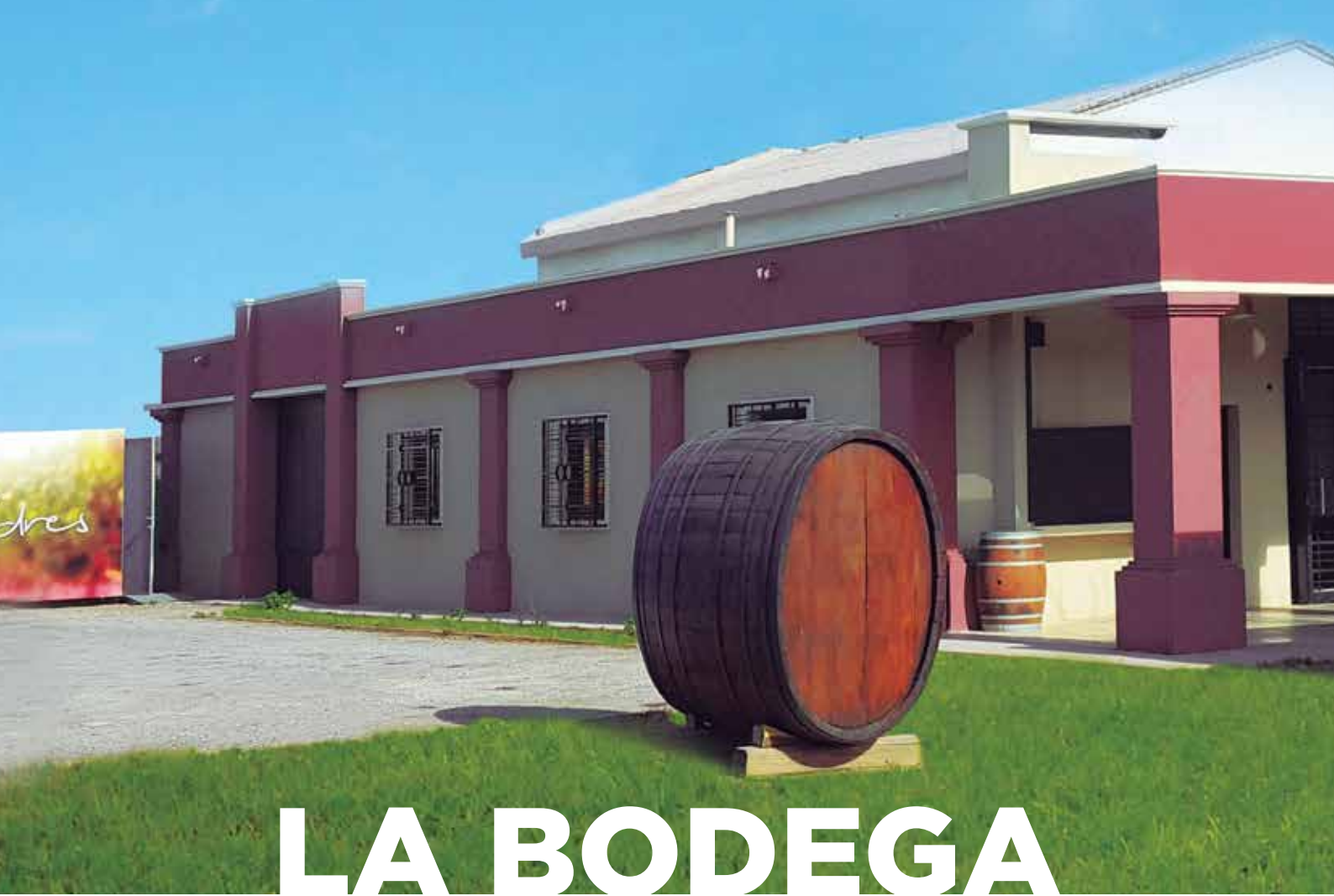
Elaborado por método tradicional, con agregado de levaduras seleccionadas y nutrientes, maceración a 24 a 28 °C, 10 días en contacto con los orujos, luego se coloca en duelas de roble francés por el periodo de 30 días. Estabilizado y fraccionado.

NOTAS DE CATA:

VISTA: Color rojo rubí, con tonos violetas, intenso.

NARIZ: De gran intensidad, con frutas rojas, como mora. La vainilla y el chocolate se sienten presente debido al paso por madera. Prevalecen frutas secas como la ciruela y almendras.

BOCA: Estructurado, firme en los taninos, con entrada dulce y recta, deja un ahumado típico del roble, que se combina perfectamente con la fruta. De gran equilibrio.



LA BODEGA

Bodega Divendres es un espacio concebido para producir no solo buenos vinos, si no grandes momentos. Por eso creamos Divendres, donde el vino es el medio y el fin por el cual nos encontramos a disfrutar amigos, historias y placeres.

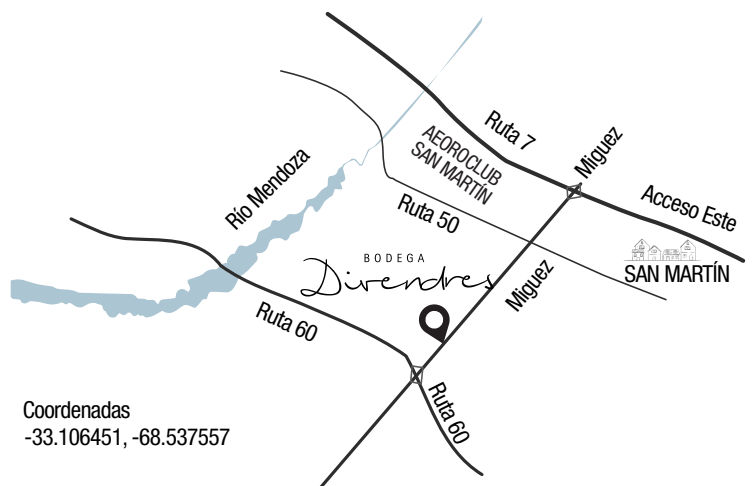
Con una capacidad para producir 90 mil botellas por año, Divendres cuenta con pequeñas vasijas para la elaboración de sus vinos, lo que nos permite producir caldos mimados que expresan a través de los años nuestra pasión por esta tierra.

Posee salones ideales para la realización de degustaciones y catas de producto, proponiendo un lugar donde cada experiencia es estimulada por el paisaje, la calma y las copas.

COMO LLEGAR

BODEGA
Divendres

www.divendres.com.ar



Coordenadas
-33.106451, -68.537557