



DIVENDRES

MALBEC

VARIETAL: 100 % Malbec

ZONA DE PRODUCCIÓN: Agrelo - Luján de Cuyo

CONDUCCIÓN DE VIÑEDOS: Espaldero

RIEGO: Por goteo

ANTIGUEDAD DEL VIÑEDO: 21 años

RENDIMIENTO: 80 - 100 qq/ha

ALTITUD: 940 msnm

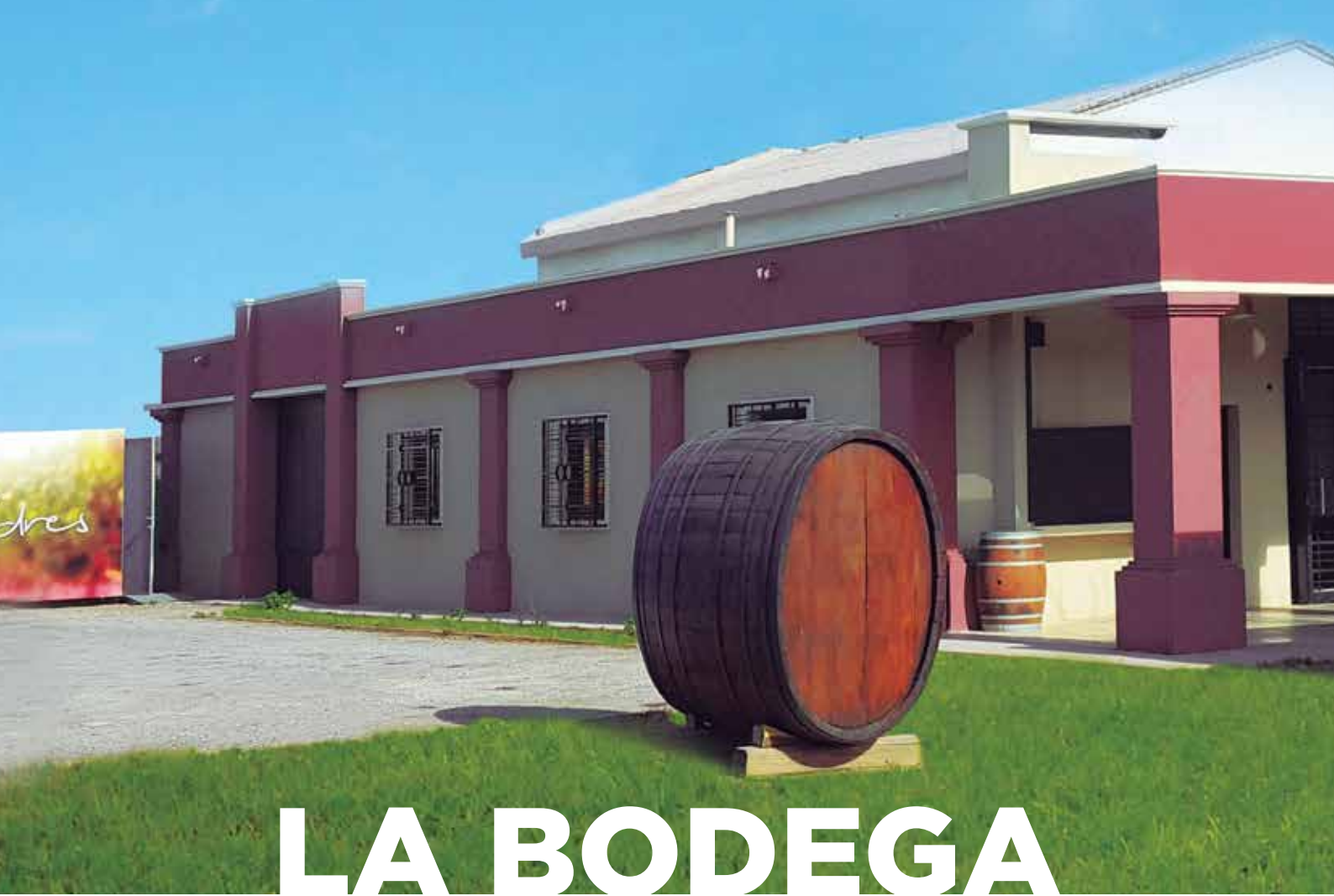
ELABORACIÓN: Elaborado por método tradicional, con agregado de levaduras seleccionadas y nutrientes, maceración a 24 a 28 °C, 10 días en contacto con los orujos, luego se coloca en duelas de roble francés por un periodo de 30 días. Estabilizado y fraccionado.

NOTA DE CATA:

Vista: Color rojo rubí, con tonos violetas.

Nariz: De gran intensidad, con frutas rojas, como mora, ciruelas maduras. La vainilla y el chocolate se sienten presentes debido al paso por madera.

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



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.

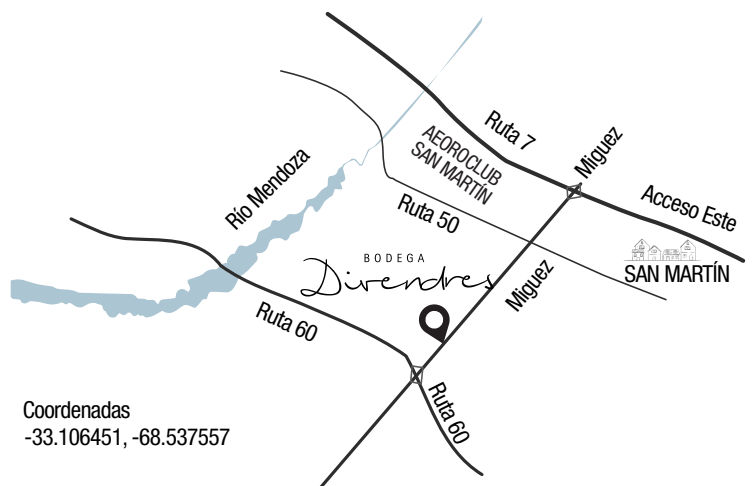
Con una capacidad para producir 90 mil botellas por año, Divendres cuenta con pequeñas vasijas para la elaboración de sus vinos, lo que nos permite producir caldos mimados que expresan a través de los años nuestra pasión por esta tierra.

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