

MARTIN FIERRO

Blend de dos variedades que se complementan excepcionalmente para disfrutar a diario vinos jóvenes fáciles y amables.



Origen: SAN JUAN - ARGENTINA



Varietal: BLEND 60% BONARDA | 40% MALBEC

Cosecha: Vendimia 2009

Blend de dos variedades que se complementan excepcionalmente y nos dan la oportunidad de disfrutar a diario de estos vinos jóvenes, de sabores fáciles y amables.



Viñedos: Uvas provenientes del Valle de Tulum en la provincia de San Juan. Sistema de conducción espaldero, riego por goteo, suelos francos, altura 680 m.s.n.m.



Elaboración: Obtenido de un corte de uvas 60 % Bonarda y 40 % Malbec. Dos variedades de excelente adaptación al suelo de San Juan. Cosecha manual, maceración pre fermentativa en frío durante 2 días, posterior fermentación tradicional a temperatura controlada de 26°C durante 6 días. Adición de levaduras seleccionadas, control de acidez y ph.



BODEGAS BÓRBORE
DESDE 1936

Colón 750, San Martín (5439) San Juan, Arg.

+54 264 4971482

www.bodegasborbore.com.ar

MARTIN FIERRO

Blend de dos variedades que se complementan excepcionalmente para disfrutar a diario vinos jóvenes fáciles y amables.



Crianza: En tanques de acero inoxidable a temperatura controlada, fermentación malo láctica natural.



Notas de Cata: Posee un suave aroma a frutas rojas con leves destellos de vainilla y chocolate. Su cuerpo es de mediana intensidad, con taninos dulces que le otorgan armonía y equilibrio.



Análisis

Alcohol: 13.1 % Vol
Acidez Total: 5.5 g/l (Acido Tartarico)
Azúcar: 3.5 g/l
PH: 3.5

📍 Colón 750, San Martín (5439) San Juan, Arg.
☎ +54 264 4971482
🌐 www.bodegasborbore.com.ar


BODEGAS BÓRBORE
DESDE 1936