

MARTIN FIERRO

*La línea Martin Fierro expresa el espíritu argentino, transmitiendo un fuerte carácter de identidad nacional.*



Origen: SAN JUAN - ARGENTINA



Varietal: 100% MALBEC

Cosecha: Vendimia 2014

Familia de vinos varietales que se caracteriza por su estilo tradicional, con características propias de los descriptores en aromas y sabor. De estructura media y final de boca placentero y agradable que permiten una gran adaptabilidad a la hora de combinarlos con los más variados platos de las diferentes culturas.



**Viñedos:** 12 has. de espaldero alto ubicadas en "Finca Angaco", en los alrededores de la Bodega, 27 has. de espaldero alto ubicados en "Finca Cañada Honda", Guanacache y uvas provenientes del Valle de Zonda.



**Elaboración:** Fermentación: Un adecuado y diferenciado manejo de los orujos, especialmente su temperatura de fermentación, y las suaves operaciones de delastage que se cumplen en las distintas etapas de la maceración y fermentación alcohólica, permiten obtener mayor intensidad y vistosidad del color así también una equilibrada extracción de los taninos.



BODEGAS BÓRBORE  
DESDE 1936

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

+54 264 4971482

www.bodegasborbore.com.ar

MARTIN FIERRO

*La línea Martin Fierro expresa el espíritu argentino, transmitiendo un fuerte carácter de identidad nacional.*



**Crianza:** La fermentación maloláctica y un paso suave por roble francés de tostado medio, otorgan complejidad y suave armonía al conjunto. Después de estabilizar el vino por frío, este es embotellado y luego estacionado en cavas subterráneas por un período mínimo de cuatro meses.



**Notas de Cata:** De acentuado color rojo rubí, con aromas a frutos rojos y negros desarrollados durante su evolución en botella. Con buen equilibrio, deja sabores dulces y tánicos en el paladar.



**Maridaje:** Excelente para acompañar con carnes rojas (el tradicional asado argentino), empanadas de carne, pastas con salsa de tomate, cordero, cerdo asado y quesos suaves.

Beber preferentemente entre 15° y 16 °C. Se aconseja destapar la botella una hora antes de servirlo.



**Análisis**  
Alcohol: 13,2 % Vol.  
Acidez Total: 5.8 g/l  
Azúcar: 3,9 g/l  
PH: 3,6

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

  
BODEGAS BÓRBORE  
DESDE 1936