



FRONTERA

MALBEC

◀ REGION CENTRAL ▶

Ideal para servir con cordero asado acompañado de maíz y tocino.

- **VARIEDAD** 85% Malbec / 15% Shiraz.
- **COSECHA** Manual y mecánica durante marzo.
- **SUELO** Arenoso y aluvial.
- **GUARDA** En tanques de acero inoxidable durante 5 meses.
- **COLOR** Rojo vibrante con tonos violetas.
- **AROMA** Delicada mezcla de frutos del bosque y mermeladas de ciruela y cereza.
- **BOCA** Cuerpo equilibrado y taninos redondos.

◀ NOTAS DE CATA ▶

www.fronterawines.com