



BODEGA

CAELUM

www.bodegacaelum.com



MALBEC RESERVA

| | |
|----------------|--|
| COSECHA | 2014. |
| VARIETALES | 100 % Malbec Apelación: Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza. |
| DATOS TÉCNICOS | Alcohol 14.7%, Temperatura de servicio 14-16 °C, Potencial de guarda 8 años. |
| CRIANZA | Selección manual de racimos, parte de los racimos se despallilla y la otra se muele, maceración y fermentación durante 15 días con levaduras seleccionadas a 25 / 32°C, descube y decantación en tanques de acero inoxidable. El 100% del vino se lleva a barricas de roble francés por 12 meses (durante la crianza se efectúan battonages periódicos). |
| NOTA DE CATA | Vino tinto profundo de color rojo intenso con reflejos violáceos. Aromas a frutos rojos, ciruelas y arandanos. En boca es elegante y fresco, y se perciben los aromas terciarios en el retrogusto. |



Giuseppe Franceschini

“

GIUSEPPE FRANCESCHINI, NACIÓ EN PADOVA, ITALIA Y ENCONTRÓ EN MENDOZA CONDICIONES IDEALES PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS, TINTOS Y ESPUMANTES. EL ESTILO DE GIUSEPPE Y BODEGA CAELUM ES ELEGANTE, FRESCO Y PERSISTENTE EN BOCA. PARA LOGRAR ESTE ESTILO PRIORIZA EL MANTENIMIENTO ANUAL DE NUESTROS VIÑEDOS Y EL CORRECTO MOMENTO DE COSECHA.

CAELUM ES UNA PEQUEÑA CONSTELACIÓN QUE PUEDE SER OBSERVADA DESDE EL HEMISFERIO SUR. EN ELLA SE VE REPRESENTADA LA HERRAMIENTA DEL ESCULTOR, EL CINCEL. COMO EL CINCEL PARA EL ESCULTOR, LAS MANOS SON PARA NOSOTROS LA HERRAMIENTA DE ELABORACIÓN DE NUESTROS VINOS

”





INFINITY BRANDS

Telef.: 942 001 768 / 956 446 030

mail.: ventas@infinitybrands.pe

www.infinitybrands.pe