



# IRIS

WINE *of* MENDOZA  
ARGENTINA

## MALBEC

*Composición del varietal* 100% Malbec  
*Alcohol* 14 %

### VIÑEDO

*Ubicación* Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.  
*Conducción* Espaldero alto  
*Producción* 80 quintales por hectárea  
*Riego* por goteo con agua de deshielo  
*Edad* 25 años

### ELABORACIÓN

Fermentación espontánea a temperatura controlada entre 23°C y 27°C  
Maceración de total de 23 días.  
Fermentación maloláctica natural sin adición de bacterias lácticas.  
Crianza mínima de 6 meses en botella.

### NOTAS DE CATA

De vista presenta color rojo brillante, atractivo, joven con destellos violáceos. En nariz se percibe muy frutal, ciruelas, cerezas y otros frutos rojos. En estas notas predomina la juventud y elegancia. En boca posee una intensidad media, suave, envolvente y agradable.

*Temperatura de servicio 15°C*



Malabia 581, Carrodilla, Luján de Cuyo - Mendoza, Argentina  
+54 9 0261 4961476 - info@staphyle.com  
www.staphyle.com