



# BARBERIS

BODEGA & VIÑEDOS  
DE FAMILIA

*Humberto Barberis*

GRAN RESERVA

VINO ICONO, CREADO EN HONOR AL FUNDADOR DE LA BODEGA.  
ELABORADO CON UVAS SELECCIONADAS DE NUESTROS MEJORES VIÑEDOS,  
PARA LOGRAR VINOS DE GRAN PERSONALIDAD Y ESTRUCTURA.



	<b>MALBEC</b>
Varietal	100% Malbec
Ubicación del viñedo	Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
Cosecha	Principios de abril
Vinificación	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cosecha manual en bins de 400 kg</li><li>• Selección manual de racimos</li><li>• Maceración pre-fermentativa durante 4 días a 10°C</li><li>• Fermentación alcohólica durante 12 días con temperaturas controladas entre 27-30°C</li><li>• Maceración post-fermentativa durante 20 días aproximadamente.</li><li>• Fermentación Maloláctica espontánea.</li></ul>
Crianza	14 meses en barrica de roble francés
Alcohol	14,1%
Acidez total	5,9 g/l
Azúcar	<2 g/l
pH	3,8
Nota de cata	A la vista es de color rojo profundo. A la nariz presenta marcados aromas a frutos negros y rojos maduros acompañados de notas a cuero fresco, tabaco y chocolate negro. A la boca es expresivo, de entrada dulce, fresco y de final largo.