

MIMI *bivarietal malbec & merlot*



> PRESENTACIÓN

**Productor:** Bodega Araujo.  
**Línea:** Mimi, bivarietal.  
**Origen:** San Rafael, Mendoza, Argentina.  
**Botella:** Cónica baja, con picada, color verde oliva, 750ml.  
**Corcho:** Microaglomerado calidad diam. 5



INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

**Uvas:** 60% malbec, 40% merlot, viñedos propios.  
**Año de cosecha:** 2019.  
**Altitud:** 600 m.s.n.m.  
**Edad de viñedos:** 15 años.  
**Irrigación:** por superficie.  
**Rinde por hectárea:** 8000 kg.  
**Densidad:** 4000 plantas por hectárea.  
**Conducción:** espaldera.  
**Suelo:** franco -arenoso.  
**Poda:** tradicional.  
**Cosecha:** manual, en cajas de 20 kg.  
**Fermentación alcohólica:** levaduras seleccionadas, 25 grados, 20 días.  
**Fermentación maloláctica:** cultivo de bacterias lácticas seleccionadas producido en bodega.  
**Madera:** 6 meses roble francés, tostado medio.

**Alcohol:** 13.9% vol.  
**Acidez:** 5.25g/L.  
**Azúcar:** 2.40g/L.  
**Aditivos:** sulfitos.



PACKAGING

**Caja:** cartón corrugado con capacidad para 6 botellas, con separador.  
**Peso por caja:** 7.14 kg.  
**Paletización recomendada:** 150 cajas por palet (5 capas de 30 cajas cada una).



NOTAS DE CATA

A la vista presenta un color rojo rubí, intenso, con destellos violáceos. En nariz encontramos el ensamble perfecto entre los aromas de frutos rojos, cerezas y moras, propios del Malbec, con la nota especiada que aporta el Merlot. El primero aporta frescura e intensidad, el segundo fineza y elegancia. La entrada en boca es dulce, con buena estructura y final persistente.  
**Temperatura de servicio entre 16° y 18°C.**

DESDE  
2001

TARRAGONA 451 bis  
ROSARIO, ARGENTINA

+54 9 341 6193447  
www.bodegaaraujo.com.ar



MIMI

