



## La Bienvenida

La Bienvenida est un vin élaboré à partir du cépage roi d'Argentine, le Malbec. Les raisins, récoltés manuellement, proviennent d'une sélection des meilleures parcelles de Malbec de la région de Mendoza. Elevé six mois en barriques de chêne français, ce vin, d'une couleur rouge profonde, séduit par sa complexité aromatique et la finesse de ses tanins.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Appellation :** Mendoza

**Lieu :** Mendoza, Argentine

**Superficie :** 4 hectares

**Encépagement :** 100% Malbec

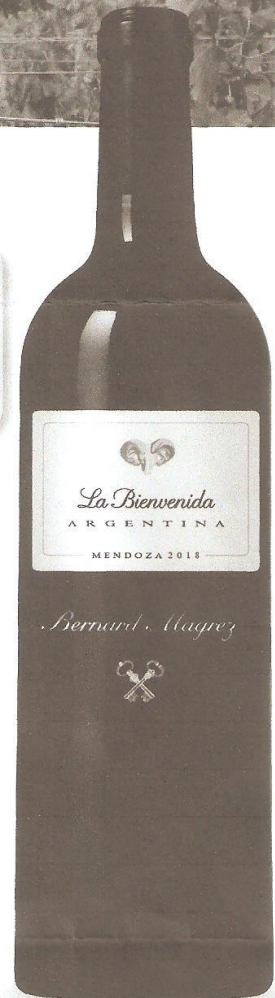
**Age des vignes :** 16 ans

**Densité de plantation :** 5 700 pieds par hectare

**Nature du sol :** sol argilo-silicieux, constitué de gros galets arrachés à la Cordillère des Andes, résultat de l'érosion millénaire

### Vinification :

- Récolte intégrale en cagettes
- Mise en cuve bois de petite capacité
- Macération pré-fermentaire
- Remontages
- Durée de macération : 25 jours
- Elevage de 6 mois en barriques de chêne français et américain



ASSEMBLAGE 2018

100% Malbec



La signature Bernard Magrez est la garantie de l'engagement d'un grand propriétaire, qui depuis 40 ans a concentré toute sa détermination et toute son énergie au service de la qualité de ses vins. Cette signature est par ailleurs soutenue par une campagne média nationale et internationale qui fait de Bernard Magrez le premier annonceur du vin en France.