



HISTORIA

En el año 1959, Rufino Pablo Baggio fundó la empresa en la ciudad de Gualeguaychú, Provincia de Entre Ríos.

En los comienzos la actividad se centraba en la elaboración y comercialización de vinos y posteriormente jugos de frutas.

En la provincia de Mendoza se encuentran radicadas las bodegas donde se elaboran las diferentes líneas de vinos.

Hace más de medio siglo que la familia fundadora tiene al vino como eje de sus actividades.

El vino marcó su origen y su historia, una verdadera pasión familiar que ha sido trasladada a la siguiente generación; la cual, además de haber diversificado el portafolio de los productos que comercializa, sigue poniendo el mismo empeño y dedicación a la noble tarea de hacer de los vinos, un motivo de orgullo y regocijo.

Responsabilidad, pasión y búsqueda. Esta es la consigna que sintetiza la expresión de una organización en constante evolución

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Un elegante Malbec, de notables tonalidades rojo púrpura. Intensos aromas y sabores a moras y ciruelas secas combinados con importantes notas de vainilla y tabaco. Excelente en boca, nos recuerda a chocolate combinado con un leve ahumado que lo hace irresistible. Dulce, complejo, notable exponente de los grandes Malbec argentinos.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Ideal para consumo actual o hasta 2018. Nuestra sugerencia es pasar a la Res Pública en donde lo pueden acompañar de una forma por demás excepcional con un bife de lomo.

Precio: \$ 260.00

Paquete 3 Botellas:
\$ 741.00 (\$ 247.00 Bot.)

Paquete 6 Botellas:
\$ 1,404.00 (\$ 234.00 Bot.)

Paquete 12 Botellas:
\$ 2,652.00 (\$ 221.00 Bot.)

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

ELABORADO POR:

RPB BODEGA S.A.

PAIS:

Argentina

VARIETADES DE UVA:

Malbec 100%

ORIGEN:

Tupungato, Valle de Uco, Mendoza

ALTITUD: 950 Mts

ELABORACION:

6 meses en roble Francés 85% y 15% en roble Americano

VINIFICACIÓN:

Tradicional, pre-maceración en frío durante 72 hs a 4 ° C, fermentación alcohólica espontánea a temperatura controlada alrededor de 25° C.

DATOS ANALÍTICOS:

Contenido de Alcohol: 13,70 % Vol. Acidez total: 6,4 g/l (Tartárico). Azúcar: 2 g/l. pH: 3,63.

