



MAD BIRD

WINES

DARK MALBEC

El misterio de la búsqueda, la profundidad del encuentro.
Descubrí un malbec diferente.
The mystery of the quest, the depth of the encounter.
Discover a unique Malbec.

Composición | Composition
100% Malbec
100% Malbec

Viñedos | Vineyards
Las Bayas

Cosecha | Harvest
Fines de marzo, manual.
Late March, manual.

Elaboración | Elaboration
Maceración: Termomaceración a 65°. Fermentación: A 24/27°C con levaduras seleccionadas en tanques de concreto. Fermentación maloláctica natural 100%. Crianza: 3 meses en tanque de concreto, 3 meses en barricas de roble americano y 6 meses en botella.

Maceration: Thermomaceration at 65°C/149°F Fermentation: 24/27°C (75.2-80.6°F) with selected yeasts, in concrete tanks. Malolactic fermentation: 100% natural Aging: 3 months in concrete tanks, 3 months in American oak barrels, and 6 months in bottle.

Nota de cata | Tasting notes
De color rojo profundo con tonos púrpura.
En la nariz se presenta expresivo, con notas de frutos negros maduros, violetas, y una sutil aunque envolvente vainilla. En la boca posee un ingreso dulce y tentador, para luego abrirse en sabores complejos, con taninos redondeados característicos del aporte del terroir. Su final es largo, jugoso y persistente.

Deep, dark purple-red color. Expressive aromas with notes of ripe black fruits, violets, laced, with subtle vanilla. On the palate, an enticing, sweet entry leads to a complex wine, with soft round tannins that are characteristic of the "Las Bayas" vineyard. Finishes long, juicy and lingering.

