

# MAD BIRD

BY CORBEAU 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

**Añada | Vintage**  
2016

**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.

\*Silver Medal IWC 2017

