

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

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.

