

# OJO DE AGUA MALO 2018 MENDOZA BIO 14.5° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Ojo de Agua

**Titre alcoométrique**

14.5 %

**Cépage**

Cabernet Sauvignon , Malbec , Merlot

**Processus de fabrication**

18 Monate in Barriques. Für diese kräftige Cuvée werden Malbec, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot mittels Mikrovinifikation in Barriques vergoren. Ein aufwändiger Prozess, der nur für den besten Wein von Dieter Meier in Frage kommt.

**54.00**

(y compris la TVA)