

Marcelo Pelleriti

Reserve

VARIETY
Malbec 100%

VINEYARD LOCATION
La Consuta, Altamira, Vista Flores
Valle de Uco, Mendoza

HEIGHT
1000 masl

SOIL
Loamy-silty of alluvial origin
with gravel in the subsoil and
calcareous deposits.

HARVEST
Hand-picking using small 12 kg
plastic boxes.

SELECTION
Double moving belt system and
vibrating sorting table.


WINE-MAKING METHOD
5-day, 10-12° C cold macera-
tion. Controlled temperature
alcoholic fermentation and hand
pigeage. Malolactic fermentation
in barrels.

AGING
12 months in French oak barrels,
6-month bottle storage.

SERVING TEMPERATURE
Serve between 14°-16° C

DIRECTOR & WINEMAKER
Marcelo Pelleriti

AWARDS

93 PUNTOS | **JAMESSUCKLING.COM** 

90 PUNTOS |  Wine & Music

www.pelleritiwines.com



*Marcelo, es el creador de excelentes vinos que han sido premiados tanto en Argentina como en Francia.
Ahora comienza un emprendimiento propio que refleja su personalidad y su pasión por la música y los vinos.
Pelleriti Reserve es un malbec, complejo, con cuerpo y buena estructura.*


Marcelo Pelleriti
WINES