



MALBEC GRAN RESERVA

Notas de cata:

Malbec complejo y elegante, con aromas fragantes y placenteros. Frutado intenso, largo y envolvente. Sus aromas profundos vuelven a sentirse plenamente, notas de frutos rojos, especias y suaves ahumados. De paladar suave y armónico. Afable, aterciopelado. Pasó por barricas de roble francés y americano sus primeros 18 meses. Crianza en botella, un año.

Potencial de Guarda: 10 años.

Crianza: 18 meses en barricas roble francés y americano de primer uso. Un año de maduración en botella.

Alcohol: 14%

Región: Mendoza, Argentina.

Método De Cosecha:

- Trabajo artesanal,
- Raleos previos a la pinta y a la cosecha,
- Cosecha en cajas de PVC de 18 kgs.

Elaboración:

- Mesa vibradora de selección de racimos,
- Mesa fija de selección de grano,
- Tanques de acero inoxidable con control individual de temperatura.

Envasado:

- Corcho natural,
- Capsulado manual.
- Etiquetado manual.

Maridaje:

Quesos duros y estacionados. Carnes a la parrilla o con salsas especiadas. Carnes de caza. Combinación con embutidos de gran estirpe.

