



MALBEC CLASICO “Gran Guarda”

Notas de cata:

Aromas de fruta roja, sobresalen la cereza y frutilla, grano de café tostado, especias, vainilla y ligero clavo, nota de roble. En boca, buen ataque de estructura media, taninos firmes y maduros, suaves, buen equilibrio. Retrogusto largo, firme y cálido.

Crianza: 6 meses en roble francés y americano

Alcohol: 13.5%

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:

Variedad de quesos suaves. Carnes rojas. Verduras asadas y salteadas. Sushi. Pescados combinados con cremas o salsa grasas. Pastas con salsa de contenido graso especiadas o rojas.

Galardones:

***Medalla de Plata** en London IWSC, Inglaterra, 2009.

***Medalla de Plata** en Concurso Internacional *Vinandino*, Argentina, 2009.

***90 puntos en Guía Peñín 2013-2014:** publicado entre los mejores vinos de Argentina, España, México y Chile.



Araoz 2750, Luján de Cuyo 5507, Mendoza, Argentina