

# Familia Otero Ramos

## MALBEC CLASICO

---

### Notas de cata:

Color rojo intenso. Aromas a frutos rojos, especias y notas de vainilla. Buen paladar de estructura media, taninos firmes y buen equilibrio.

**Crianza:** 6 meses de roble francés y americano.

**Potencial de guarda:** 6 años

**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:

**90 puntos** guía Peñín 2017 de los mejores vinos de Argentina, Chile, México y España

