

# Familia Otero Ramos

## ESTATE MALBEC

---

### Notas de cata:

Vino frutado con aromas especiados, pétalos de rosas rojas, cereza y ciruela negra. Fruta macerada, notas de vainilla, provenientes de su paso por roble. De buena estructura, calidez y peso.

**Potencial de Guarda:** 8 años.

**Crianza:** 8 meses de 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:

Carnes asadas o grilladas. Pastas con salsa roja. Comidas típicas regionales. Quesos semi duros y productos ahumados.

### Galardones:

- Medalla de Plata en MIWSC Terravino 2015, Israel.
- Medalla de Plata en The Global Malbec Masters 2015, UK.
- Medalla de Oro en Finger Lakes International Wine Competition 2015, USA.
- Medalla de Oro en Vinus International Wine Contest 2015, Argentina.



[www.oteroramoswinery.com](http://www.oteroramoswinery.com)  
info@oteroramos.com.ar, Tel: +54 0261 4961680  
Araoz 2750, Luján de Cuyo 5507, Mendoza, Argentina