



## ASSEMBLAGE RESERVA

---

**Varietales:** Malbec, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir.

**Notas de cata:**

Color rojo rubí, con aromas intensos de especias. Notas de casis maduro y mermelada de fresa. En boca, firme y estructurado, de buena intensidad y calidez. Criado 18 meses en barrica de roble francés y americano de primer uso, maduración en botella durante un año. Producto de alta intensidad aromática, buena concentración, taninos suaves y larga persistencia final.

**Potencial de Guarda:** 10 años.

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

**Alcohol:** 13.9%

**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 blancas o rojas asadas, grilladas o a la olla. Embutidos especiales.  
Carnes de Caza especiadas. Pastas con salsas rojas.



Araoz 2750, Luján de Cuyo 5507, Mendoza, Argentina