

Familia Otero Ramos

BLEND

Varietales: Malbec, Bonarda y Tannat.

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.

Guarda: 5 años.

Alcohol: 14%

Región: Mendoza, Argentina - Primera Zona Vitivinícola con DO para Malbec.

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:

Comidas Mediterráneas, Carne asada, quesos estacionados y jamones.

Galardones:

- Medalla de Bronce en Fingerlakes International Wine Competition, 2014, USA
- 84 pts de Robert Parker (The Wine Advocate) con tasting de Luis Gutierrez, 2013 – 2014

