

Familia Otero Ramos

MALBEC

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: 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 Concurso Internacional "Vinalies 2014", Francia.
- Medalla de Plata en International Wine Competition – Vino Ljubljana 2015, Eslovenia.

