

Familia Otero Ramos

MALBEC RESERVA 2013

Notas de cata:

Rojo con matices púrpuras, aromas de pétalos de rosas rojas, cereza y ciruela negra, higos y especias. De gran estructura, vino largo, cálido, de rango y señorío. Final complejo por su crianza en barricas de roble francés y americano de primer uso.

Guarda: 5 años.

Añejamiento: 12 meses en barricas roble francés y americano de primer uso. Un año de maduración en botella.

Alcohol: 13.8%

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.

Maridaje:

Quesos duros y estacionados. Carnes a la parrilla o con salsas especiadas. Carnes de caza. Combinación con embutidos de gran estirpe.

