



EXIGENTE

AMARRE

Reserva

MALBEC 2020

VARIETALES

100% Malbec

TERROIR

Ubicación Geográfica: cuarteles ubicados en Eugenio Bustos, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Altura: 1.050 m.s.n.m.

Conducción y Riego: Viña baja con riego por surco

Clima y Suelo: Suelo pobre, aluvional con excelentes condiciones de filtración

Cosecha: Fin de marzo, en forma manual

Rendimiento: 120 quintales/hectárea

PRÁCTICA ENOLÓGICA

Método de elaboración: Tradicional en piletas de cemento

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés de segundo y tercer uso, en subsuelo

Crianza en botella: 6 meses en estiba, en subsuelo

Tapón: corcho natural súper medida 45 x 24 mm.

NOTAS DE CATA

A la vista presenta colores rojo-violáceos intensos, con aromas a frutas maduras, balsámicos y tabaco. Finalmente, en boca se percibe aterciopelado, con taninos dulces y equilibrada astringencia.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Temperatura de Servicio: 14° a 18° C

Maridaje: excelente acompañante de carnes

rojas, fiambres, carnes de caza y pastas

Conservación: No superior a los 20°C

Decantación: 30 minutos.