



EXIGENTE

Gran Reserva

MALBEC 2019

VARIETAL

100% Malbec

TERROIR

Ubicación Geográfica: Diferentes cuarteles de Valle de Uco, Mendoza, Argentina .

Altura: entre 1.100 y 1.500 m.s.n.m.

Conducción y Riego: Viña baja con riego por surco.

Clima y Suelo: Semi desértico, areno-arcilloso, permeable.

Cosecha: fin de marzo, en forma manual, en cajones de 20 kilos.

Rendimiento: 90 quintales/hectárea de promedio.

PRÁCTICA ENOLÓGICA

Método de elaboración: Fermentación tradicional con técnica de microoxigenación a 22°.

Crianza: 15 meses en barrica de roble francés tostado suave

Crianza en botella: 12 meses en estiba, en subsuelo

Tapón: Corcho natural súper medida 45 x 24 mm.

NOTAS DE CATA

En la copa expresa toda su elegancia, mostrando colores rojos y violetas muy intensos. En nariz podemos apreciar frutos confitados, pero frescos. En boca es largo, con notas de tabaco, chocolate y un leve dejo de humo de hojas verdes. Todos sabores acentuados por el roble francés.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Temperatura de Servicio: 14-18°C

Maridaje: Carnes rojas asadas, picadas ahumadas, comidas muy intensas.

Decantación: 60 minutos en decanter.

Conservación: No superior a los 20°C
