



EXIGENTE

Reserva

MALBEC 2020

VARIETALES

100% Malbec

TERROIR

Ubicación Geográfica: cuarteles ubicados en Chilecito, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Altura: 900 m.s.n.m.

Conducción y Riego: Viña baja con riego por surco.

Clima y Suelo: Semi desértico, arcilloso, permeable.

Cosecha: Fin de marzo, en forma manual.

Rendimiento: 100 quintales/hectárea.

PRÁCTICA ENOLÓGICA

Método de elaboración: Tradicional en piletas de cemento.

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés de segundo uso

Crianza en botella: 6 meses en estiba, en subsuelo.

Tapón: Corcho natural súper medida 45 x 24 mm.

NOTAS DE CATA

A la vista podemos observar colores rojos violáceos. En nariz se recuerda el dulce de ciruelas maduras, sin empalagar. En boca, las notas de chocolate sobresalen, las cuales son cortadas por el sabor de las fresas frescas, maduras y muy dulces, que, junto al roble francés, le dan un final que invita a seguir degustando.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Temperatura de Servicio: 14°-18° C

Maridaje: Carnes rojas asadas, quesos, carnes de caza.

Decantación: 30 minutos en decanter.

Conservación: No superior a los 20°C
