

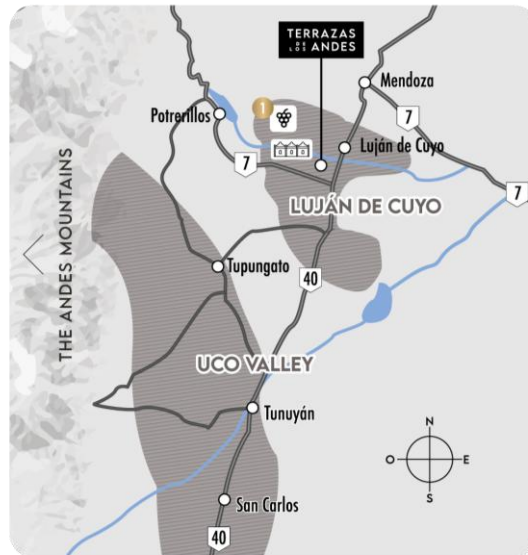
ORIGEN LAS COMPUERTAS 2022

FLORAL – FRUTADO – SEDOSO



LOS GRANDES VINOS NACEN EN EL VIÑEDO

- Proveniente de nuestro viñedo de altura cultivado de forma regenerativa, Las Compuertas, ubicado en Las Compuertas, Luján de Cuyo a 1070 m / 3510 pies.
- Suelo homogéneo y profundo con gran concentración de piedra pequeña.



1

LAS COMPUERTAS

Las Compuertas, Lujan de Cuyo
1070 m / 3510 ft

EL SABOR FRESCO DE LOS ANDES

VINIFICACIÓN

- La cosecha se realiza de forma temprana y fresca cuando las uvas se encuentran en su punto máximo de expresión.
- Maceración: Entre 15 y 20 días, con el objetivo de extraer de forma lenta y precisa la estructura tánica adecuada del vino, conservando su finura.
- Crianza: Barricas de roble francés, 50% en barricas usadas durante 12 meses y el otro 50% en tanques de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

- *Aroma*: Gran complejidad e intensidad aromática. Se destacan los aromas de fruta roja como ciruela y cereza con especias de montaña, típicas del Malbec de clima frío.
- *Paladar*: Entrada sedosa, con persistencia y buena densidad. Su final es amable y persistente

MARIDAJE

- Carnes rojas vacunas, de cordero y chivo a la parrilla
- Quesos maduros o ahumados
- Postres de chocolate amargo, frutas como mora, ciruelas e higos

ABV: 13,8%

Azúcar: 0,93 g/l

Servir a: 57°F – 16°C

PH: 3,69

Acidez: 5,05

Potencial de guarda: 5-10 años