

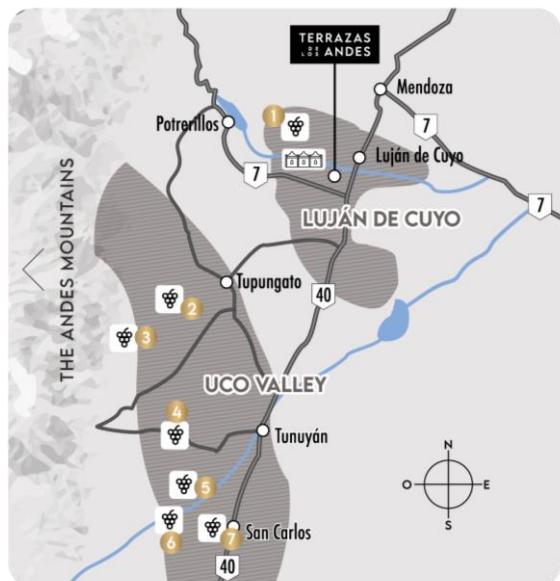


# RESERVA MALBEC 2023

FRESCO – EXPRESIVO – COMPLEJO

## LOS GRANDES VINOS NACEN EN EL VIÑEDO

- Blend de más de 100 parcelas de viñedos.
- Procedente de 7 de nuestros viñedos de altura.
- Altitudes de 1070 m (3510 pies) a 1650 m (5413 pies).
- En las apelaciones más destacadas de Luján de Cuyo y Valle de Uco.



### 1 LAS COMPUERTAS

Las Compuertas, Luján de Cuyo  
1070 m / 3510 ft

### 2 CAICAYÉN

Gualtallary, Valle de Uco  
1230 m / 4035 ft

### 3 EL ESPINILLO

Gualtallary, Valle de Uco  
1650 m / 5413 ft

### 4 LICÁN

Los Chacayes, Valle de Uco  
1200 m / 3931 ft

### 5 EL PEDREGAL

Paraje Altamira, Valle de Uco  
1100 m / 3610 ft

### 6 LOS CASTAÑOS

Paraje Altamira Valle de Uco  
1100 m / 3610 ft

### 7 YAIMA ALTO

Paraje Altamira, Valle de Uco  
1030 m / 3380 ft

## EL SABOR FRESCO DE LOS ANDES

### VINIFICACIÓN

- Cosecha temprana y fresca 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
- Crianza: en barricas de roble francés durante 12 meses, mientras que una parte se conserva en tanques para preservar la frescura y pureza de la fruta.

### NOTAS DE CATA

- Aroma:* Fresco e intensamente afrutado con sabores a frutos rojos y negros como ciruela y cereza, con notas de violeta y especias de montaña, típicas del Malbec de clima frío que se complementan con las notas de caramelo y chocolate propias de su crianza en roble.
- Paladar:* De gran volumen, con taninos dulces y redondos, en boca es fresca y pulida, con una buena tensión y longitud.

### MARIDAJE

- Carne vacuna, porcina y ovina tanto a la parrilla como guisada.
- Diferentes tipos de pasta con salsa de tomate.
- Postres de chocolate, con frutos rojos, nueces o coco.

ABV: 13,7%

Azúcar: 1,4 g/l

Servir a: 57°F – 16°C

PH: 3,72

Acidez: 5,5

Potencial de guarda: 5-10 años