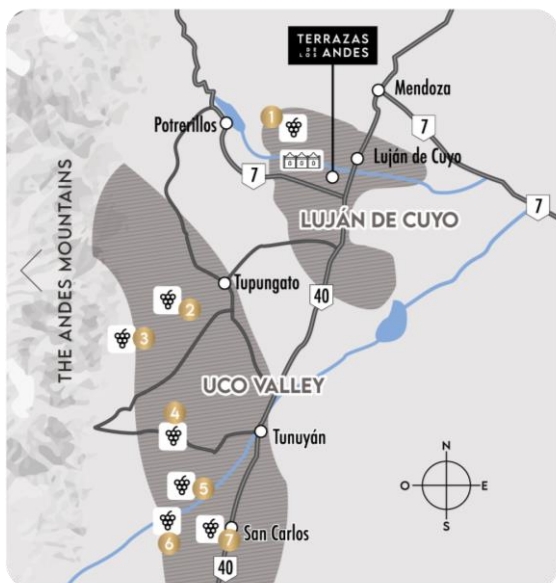


RESERVA MALBEC 2023

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%

PH: 3,72

Azúcar: 1,4 g/l

Acidez: 5,5

Servir a: 57°F – 16°C

Potencial de guarda: 5-10 años

