

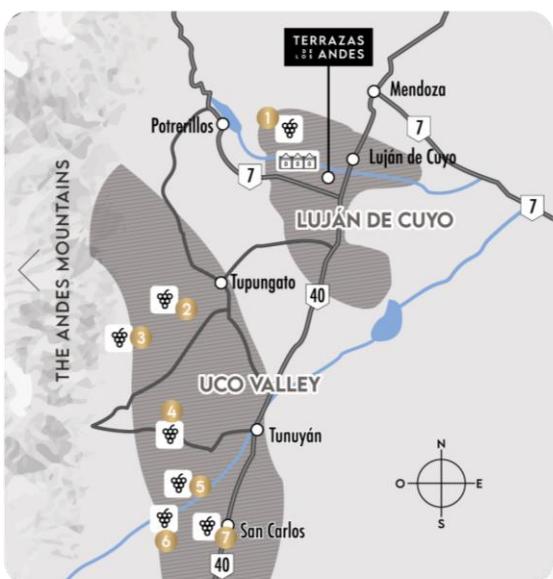
## RESERVA MALBEC 2024

FRESCO – EXPRESIVO – COMPLEJO



## LOS GRANDES VINOS NACEN EN EL VIÑEDO

- Blend de más de 100 parcelas de viñedos cultivadas de forma regenerativa.
- Procedente de 8 de nuestros viñedos propios de gran altitud.
- Altitudes de 1070 m (3510 pies) a 1650 m (5413 pies).
- En las apelaciones más destacadas de Luján de Cuyo y Valle de Uco.



## EL SABOR FRESCO DE LOS ANDES

## VINIFICACIÓN

- Las uvas se cosechan en el momento óptimo de expresión frutal.
- Maceración durante 15-20 días, para extraer la estructura tánica adecuada del vino, preservando su finura.
- Crianza: en barricas de roble francés durante 12 meses, mientras que una parte se mantiene en tanque para conservar la frescura y pureza de la fruta.

## NOTAS DE CATA

- Aroma:* Sabores frescos y afrutados de frutas rojas y negras como ciruela y cereza, con notas de violeta y especias de montaña, típicas del Malbec de clima frío. Estos se complementan con notas de caramelo y chocolate provenientes de su crianza en roble.
- Paladar:* Volumen generoso, taninos dulces y redondos, acidez fresca y equilibrada.

## MARIDAJE

- Carne de res, cerdo y cordero, tanto a la parrilla como guisadas.
- Distintos tipos de pastas con salsa de tomate.
- Postres de chocolate, frutos rojos, nueces o coco.

ABV: 13,5%

Azúcar: 1,4 g/l

Servir a: 57°F – 16°C

PH: 3,72

Acidez: 5,5

Potencial de guarda: 5-10 años