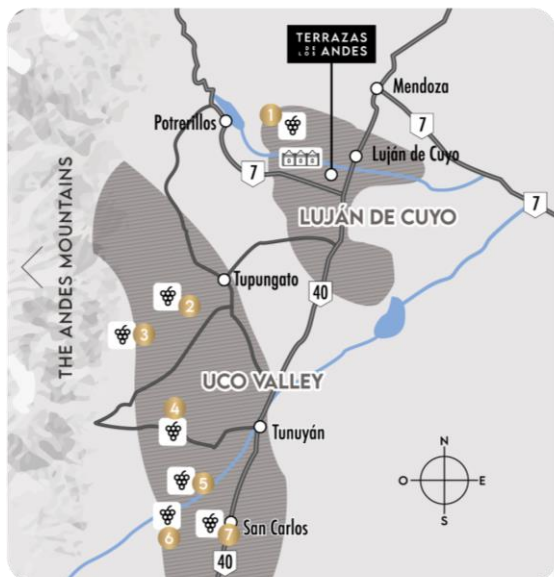


## RESERVA MALBEC 2024

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.



- 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

- 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%

PH: 3,72

Azúcar: 1,4 g/l

Acidez: 5,5

Servir a: 57°F – 16°C

Potencial de guarda: 5-10 años

