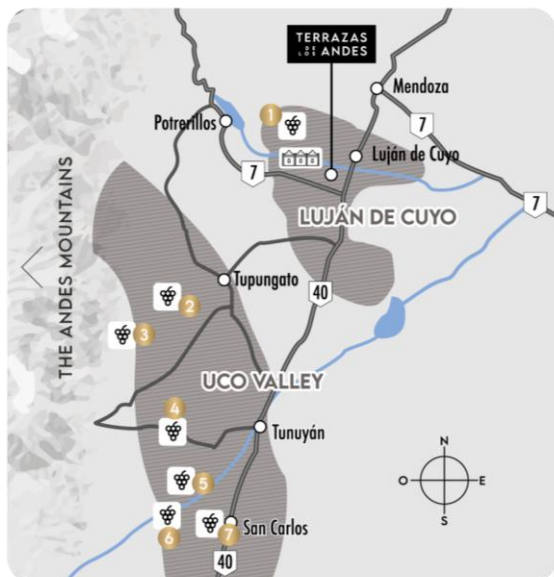


RESERVA MALBEC 2024

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 de cuarto uso durante 12 meses 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: 1,1 g/l

Servir a: 57°F – 14°C

PH: 3,74

Acidez: 5,2

Potencial de guarda: 5-10 años

