



## GRAN RESERVA MALBEC

*Es la máxima expresión de nuestra bodega, elaborado con uvas 100% Malbec provenientes de un viñedo único, enclavado en el prestigioso terroir de Altamira, San Carlos. Su estructura y complejidad son el resultado de una cuidadosa vinificación y crianza. Un vino que refleja la verdadera personalidad y elegancia del Malbec argentino.*

### COMPOSICIÓN

Uvas 100% Malbec.

### UBICACIÓN

Viñedo ubicado en Altamira, a más de 1100 metros sobre el nivel del mar en el Valle de Uco, Mendoza.

### COSECHA

Vendimia manual en cajas de 18kg, realizada durante horas de la mañana con una detallada selección de racimos en el mismo viñedo.

### VINIFICACIÓN

Maceración prefermentativa en frío, doble delestage diario durante la fermentación, y luego maceración extendida previa al prensado final.

### GUARDA

24 meses en barricas de roble francés y americano.

### MARIDAJE

Carnes rojas asadas maduradas, quesos estacionados y guisos de temporada.

Chocolates con alto porcentaje de cacao y frutos secos

### POTENCIAL DE GUARDA

Más de 10 años.

### NOTAS DE CATA

Color muy intenso con tonos violáceos.

Aroma de frutos negros, higos y mermelada de ciruela, mezclado con sutiles aromas de regaliz, especias y café.

Estructurado, de gran cuerpo y persistencia en boca. Sedoso, redondo y equilibrado.

Absoluta elegancia y sobriedad expresada en un Malbec de alta complejidad.