



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.