



RESERVA MALBEC



Este exclusivo vino es creado a partir de uvas que nacen en un viñedo histórico en La Consulta, San Carlos, una de las zonas vitivinícolas más tradicionales del Valle de Uco, que aporta un carácter único y excepcional a nuestras uvas, haciendo de este vino un Malbec de una inconfundible personalidad con nuestro característico toque de elegancia.

COMPOSICIÓN

Uvas 100% Malbec.

UBICACIÓN

Uvas provenientes de La Consulta, San Carlos. Uno de los viñedos con más tradición vitivinícola del Valle de Uco.

COSECHA

Vendimia manual, realizando una detallada selección de racimos en el mismo viñedo.

VINIFICACIÓN

Fermentación en vasijas de cemento de pequeña capacidad con una maceración total de 3 semanas.

GUARDA

12 meses en barricas de roble francés y americano.

MARIDAJE

Carnes rojas asadas.

Empanadas de carne, embutidos ahumados. Pastas rellenas.

Postres a base de cacao y café.

POTENCIAL DE GUARDA

Más de 5-6 años.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con matices violáceos.

Aromas de frutos rojos, ciruelas y caramelo, en perfecto equilibrio con aromas de flores y algunas hierbas.

Taninos sedosos, suaves y redondos.

De final frutado, redondo, elegante y larga persistencia que hacen de este vino nuestro Malbec más emblemático y laureado.