



CRIANZA

MALBEC

Este 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. Una cuidadosa recolección de uvas junto a un método de vinificación moderno, logran resaltar su intensidad frutal, reflejando la riqueza y autenticidad del Malbec mendocino.

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

Realizada a mano, utilizando bines plásticos de 500 kg.

VINIFICACIÓN

Fermentación en vasijas de cemento de mediana capacidad, con temperatura controlada y maceración corta para lograr una elevada intensidad frutal y fresca.

GUARDA

6 meses de contacto con madera de roble.

MARIDAJE

Tapas y pizzas variadas.

Pastas frescas con salsas rojas.

Postres con mousse de chocolate y frutos negros.

Vegetales asados.

Chocolate y frutos secos.

POTENCIAL DE GUARDA

Más de 3 años.

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo brillante.

Aromas de fresas, guindas frescas y violetas, con un toque de vainilla y dulce de leche.

En boca es muy redondo, con taninos dulces y un final muy frutado, que le dan a este Malbec un perfecto balance entre frescura y complejidad.