



EDICION LIMITADA



100% Malbec.



Cuartel 19, Vista Flores, Valle de Uco. Mendoza - Argentina.



Fermentación tradicional a 26° C y maceración por 25 días. 18 meses en barricas nuevas de roble y 12 meses de estiba en botella en nuestra cava. Producción limitada de 10.000 botellas.



Color rojo profundo con tintes negros. Aroma intenso de gran complejidad en boca, es largo, persistente y equilibrado.



Es ideal para acompañar comidas sazonadas, carnes de caza y salmón.



Servir entre 16° y 18° C.

ENRIQUE
FOSTER
—  —