## ORGANIC GRAND RESERVE



## MALBEC 2018



Este vino de color rojo brillante con atractivos tonos violetas, muestra un intenso aroma de frutas bien marcado por el roble. Su entrada en boca es amable, sedoso, con buen cuerpo, taninos dulces pero bien maduros que le dan volumen y persistencia, armoniosa combinación de frutas y madera que le confieren gran complejidad y elegancia.

Se destaca notablemente su guarda en barricas de Roble Americano y Francés, de primer uso, entre 6 y 12 meses, para luego pasar otros 6 meses en botella. Este proceso otorga un perfecto amalgamamiento entre la fruta típica de este varietal y la madera, haciendo nuestro Grand Reserve el elegido por los paladares más exigentes.

**Temperatura**: Se recomienda decantar 30 minutos antes de consumir. Servir a 17-19°C

**Maridaje**: Ideal para maridar con platos bien condimentados y quesos fuertes.

**Viñedos**: Zona sur de la Provincia de Mendoza en Colonia López, Villa Atuel, San Rafael. Argentina.

**Clima**: En nuestro microclima único tenemos primaveras cálidas con veranos largos y secos. Los días de verano son muy calurosos y soleados pero las noches son bastante frías. Este fenómeno particular ayuda a concentrar los sabores y azúcares en las uvas.

Fecha de Cosecha: Última semana de marzo.

Las mejores uvas son seleccionadas manualmente de nuestros viñedos más antiguos, antes de iniciar el proceso de elaboración del vino, siendo cosechadas en las mañanas frescas, utilizando cajas de 20 kg, proporcionando un trato suave a nuestra materia prima.

Uvas: 100% Malbec

**Recomendaciones de guarda:** Aunque este vino está listo para ser disfrutado ahora, su potencia de guarda es de 8 a 10 años. Pueden presentar sedimentos por el tiempo de guarda en botella y la procedencia orgánico del mismo.

**Orgánico:** Es un vino absolutamente puro, con todas las características de los mejores vinos convencionales pero elaborado únicamente con uvas orgánicas. Según los principios y métodos de la enología orgánica. Para obtenerlo es indispensable uvas sanas, absolutamente naturales, que producimos en nuestros viñedos cuidando las condiciones ambientales, la ecología y el manejo del suelo, que es un recurso complejo y viviente que debe ser protegido para asegurar su sustentabilidad.

