



Tiene un color rojo rubí de buena intensidad. En nariz presenta un carácter frutado que recuerda frutos rojos maduros como cerezas y fresas, combinado con notas muy interesantes de café y chocolate aportados por la madera. En boca la combinación de fruta y madera aportan estructura y un final agradable.

El contacto con el Roble Americano y Francés, en barricas de segundo uso, tiene como objetivo respetar la fruta propia del varietal, y potenciar la fineza y aromas típicos de este vino, aportando un bouquet ligero, con aromas madereros, clavo de olor, especias, tabaco, pan tostado y café tostado.

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

**Maridaje:** Se sugiere para acompañar con carnes rojas asadas y pastas.

**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 se seleccionan manualmente antes de iniciar el proceso de elaboración del vino, 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 5 a 6 años.

**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 vivo que debe ser protegido para asegurar su sustentabilidad.

