

# REFERENTE

Mendoza - Argentina



*Guiar con las palabras,  
Inspirar con el ejemplo*



## SELECCIÓN *de* BARRICAS MALBEC 100% - RESERVA

UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS  
VISTA FLORES, VALLE DE UCO. MENDOZA, ARGENTINA

ALTURA  
1000 M.S.N.M.

SUELO  
SUELO FRANCO ARENOSO DE ORIGEN ALUVIONAL, CON GRAVAS  
EN SUBSUELO Y SEDIMENTOS CALCÁREOS.

COSECHA  
MANUAL EN PEQUEÑAS CAJAS PLÁSTICAS DE 12 KG. EN BUSCA  
DE UNA EXCELENTE CALIDAD DE UVA REALIZAMOS UNA DOBLE  
SELECCIÓN DE RACIMOS Y BAYAS.

MARIDAJE SUGERIDO  
IDEAL PARA PASTAS CON TUCO O SALSA BOLOÑESA, PIZZAS Y  
CARNES.A

VINIFICACIÓN  
SE REALIZA UNA MACERACIÓN EN FRÍO A 7° C DURANTE 5 DÍAS.  
LUEGO SE PROCEDE A REALIZAR LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA A  
TEMPERATURA CONTROLADA EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE.  
LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA SE REALIZA EN BARRICAS DE  
ROBLE FRANCÉS.

CRIANZA  
80% DEL VINO POSEE 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE  
FRANCÉS DE 2° Y 3° USO DE 225 LITROS. POSTERIORMENTE  
REPOSA EN BOTELLA DURANTE 6 MESES.

NOTAS DE CATA *Rojo púrpura intenso. Su aroma remite a notas de frutas rojas y negras,  
como así también a especias. En boca es frutado y complejo, de taninos redondos. Su  
final es persistente. Es un vino elegante y complejo. Se recomienda servir entre  
14° -16°*