

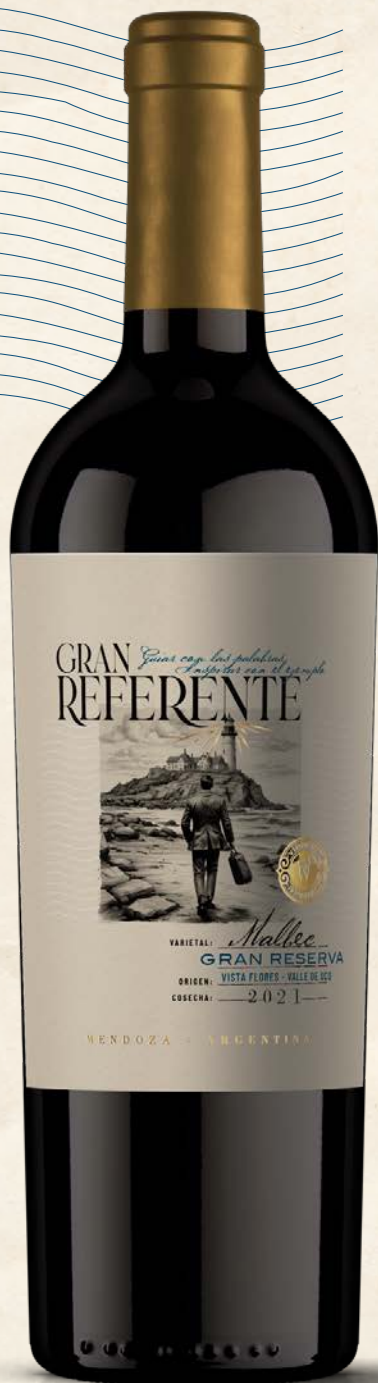
# GRAN REFERENTE

Mendoza - Argentina



*Guiar con las palabras, Inspirar con el ejemplo*

GRAN RESERVA 2021 | MALBEC 100%



## UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS

Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

## ALTURA

1000 m.s.n.m.

## SUELO

Franco arenoso con gran porcentaje de piedra.

## 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 acompañar platos contundentes y condimentados. Carnes, guisos, pastas.

## VINIFICACIÓN

El 80% del vino fermenta en tanque de acero inoxidable, y tiene una guarda de 12 meses en barricas de tercer uso de roble francés. El 20% restante proviene de vino microvinificado en barricas de roble francés. En ambos casos se realiza cosecha manual en cajas de 12 kg, luego se selecciona la uva y fermenta a temperatura controlada, entre 25° C a 28° C.

Utilizamos en estos vinos nuestra propia técnica de microvinificación en barricas de 225 litros. Se utilizaron barricas de primer y segundo uso de roble francés y una guarda prolongada de 24 meses.

## CRianza

80% del vino 12 meses en barricas de tercer uso, el 20% del vino restante pasa 24 meses en barricas de roble francés. 50% primer uso, 50% segundo uso.

## EQUIPO TÉCNICO

Winemaker: José Mounier

Fincas: Agustín Vicente

## TEMPERATURA

Se recomienda servir entre 14°-16°C

**NOTAS DE CATA** De color violáceo y profundo con gran brillo, presenta aromas frutados que recuerdan a ciruelas frescas y también un sutil aroma complejo proveniente de la guarda. En boca presenta buen volumen y estructura, lo hacen un vino equilibrado. De gran persistencia.