

Gran Mascota - Malbec

Elaborado con uvas de viñedos seleccionados, ubicados a 1.050 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Uco, Mendoza.

Posee una crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble francés y, luego, 6 meses de añejamiento en botella.

Temperatura

16 - 18° C

Proceso

Cosecha manual; selección de racimos y bayas.

Durante 25 días; se fermenta con levaduras silvestres
y macera en tanques pequeños de hormigón a 25–27 °C.

Luego; es criado 18 meses en barricas de roble francés.

Finalmente; se añeja por 6 meses en botella.

Maridaje

Combina de manera excelente con carnes rojas grilladas y un típico asado argentino.

Notas de cata

APresenta aromas que recuerdan a ciruelas; frutos rojos y vainilla; con notas de menta. Jugoso en boca; con taninos aterciopelados; final largo y persistente.

