



VARIETALES: 100% Malbec

D.O.: Valle de Uco

ELABORACIÓN:

Tras una maceración en frío de 5 días a 10°C, se inicia la fermentación con levaduras autóctonas. Lleva unos 7 días. Una vez terminado, el vino se separa de sus hollejos y pasa a la prensa. Siempre privilegiamos la frescura y la fruta por encima de la extracción en esta línea.

CRIANZA:

Una parte del vino es envejecido en barricas de segundo uso de roble francés.

NOTA DE CATA:

Color rubí brillante. En nariz predominan los aromas de frutas rojas de verano con ligeros toques de pimienta negra. Boca concentrada con frutos rojos que dan volumen. Es bien estructurado y los taninos son suaves y armoniosos. Final largo con notas de café.

SUGERENCIAS:

Carpaccio, Paëlla, lonchas de jamón ibérico fino, pimiento rojo relleno de queso.