

# PIEDRA NEGRA Malbec Reserve Organico IG Los Chacayes



**VARIETALES:** 100% Malbec

**D.O.:** Valle de Uco

## ELABORACIÓN:

Se fermenta tradicionalmente entre 25° y 30° C con remontados diarios. Después de la fermentación se maceran durante mucho tiempo para conseguir un alto grado de concentración y una estructura con cuerpo.

## CRIANZA:

Los vinos se conservan durante un periodo de 8 a 10 meses en barricas de segundo uso de roble francés de 225 litros.

## NOTA DE CATA:

Color rojo rubí con reflejos cereza. Nariz compleja con una mezcla de bayas rojas y aromas especiados de escarpia y pimienta negra. Delicadas notas de chocolate y café procedentes del roble. Un vino estructurado y complejo con taninos agradables que aportan dulzura y un final largo.

## SUGERENCIAS:

Ribeye con tomillo, Pizza de Mariscos, Pasta fresca con salsa Carbonara.

