



VARIETALES: 70% Malbec 30% Côt

D.O.: Valle de Uco

ELABORACIÓN:

Maceración completa de más de 4 semanas con suave pigeages y delestage al principio de la fermentación alcohólica.

CRIANZA:

Envejecido durante 15 meses. 50% en barrica nueva de roble francés (225 litros) con un trasiego. El 50% restante en ánforas. Tendemos a preferir las ánforas para la côt para preservar la tensión y la frescura de esta variedad, se utilizan las barricas nuevas para que el Malbec acompañe su volumen y amplitud.

NOTA DE CATA:

El color es un rojo profundo e intenso, la nariz se abre con notas de muy frutos negros maduros con algunos toques de chocolate. Los taninos son densos, dándonos un paladar completo y complejo. La acidez natural de nuestros Chacayes de altura viñedos da este blend de malbec y côt su singularidad y elegancia.

SUGERENCIAS:

Ternera asada con salsa de romero. Quesos: Comté, Saint-Nectaire