



D.O.: Valle de Parras

VARIETALES:
100% Malbec

COSECHA
Manual de madrugada para maximizar la concentración de aroma.

CATA:
Vista: Rojo violeta con destellos aladrillado.

Nariz: Frutos rojos frescos como ciruela y frambuesa. Menteles de eucalipto. Chocolate y cargado de especias como clavo, laurel, pimienta.

Boca: Paladar a la vanguardia que ofrece un retrogusto amplio, complementado con taninos firmes y acidez controlada

VINIFICACIÓN:
Fermentado con temperatura controlada para mejorar su extracción aromática y de color. 15 meses en barricas de roble blanco francés, Europa del Este y americano. Grado alcohólico: 13,6% Vol. Alc.

MARIDAJE:
Comida especiada como pollo al chilindrón, asado de boda, relleno negro, lomo mechado en salsa de vino tinto, carnitas, barbacoa de borrego y cortes marmoleados.

Temperatura ideal: 16–18°C

