



**VARIEDAD:** Malbec 100%.

**ORIGEN:** Luján de Cuyo. Mendoza, Argentina.

**ALCOHOL:** 13.8% v/v

**VIÑEDOS:** El rendimiento de los viñedos es de 100 Q/ha., con una edad promedio de 30 años, conducidos en espaldero bajo. Son regados por surcos con agua proveniente de deshielos. Implantadas en suelos pedregosos, con buen drenaje. Es una zona de gran amplitud térmica día/noche. Los viñedos se encuentra a 930 m sobre el nivel del mar y se caracterizan por gozar de una excelente luminosidad, típica de esta región vitivinícola.

**PROCESO DE ELABORACIÓN:** Las uvas son cosechadas de viñedos seleccionados por su alta calidad enológica, baja producción y buena sanidad. El momento de cosecha está determinado por una serie de análisis y por degustación de bayas. La cosecha se realiza manualmente, las uvas en la molienda son despalladas, refrigeradas y posteriormente son enviadas a las vasijas de fermentación, donde tiene lugar la fermentación alcohólica. Al finalizar la misma, comienza el período de maceración, cuyo resultado final es determinado por degustación. Una vez descubado, es puesto en contacto con roble americano hasta obtener un vino que se caracteriza por un perfecto equilibrio entre los atributos propios de la uva y los de la madera.

**COLOR:** Rojo con matices violáceos, intenso y atractivo.

**AROMA:** Expresa los típicos aromas a frutos rojos como ciruelas o guindas maduras, y las suaves notas dulces de la vainilla y el café, ganados por su contacto con el roble.

**BOCA:** De taninos amables, producto de una excelente madurez de la fruta; redondean su persistencia y sabor final.

**MARIDAJE:** Un gran compañero de las carnes típicas argentinas a la parrilla, como la tira de asado o la entraña; las pastas rellenas o con salsa bolognesa, empanadas especiadas de carne, quesos maduros, arroces con verduras, entre otros.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16°C a 18°C.

