



LA CONSULTA

RESERVA

Nuestros vinos reserva son el resultado de la expresión de un terroir único en el Valle de Uco: La Consulta, cuna de los grandes vinos de Argentina en el mundo. Vinos con impronta frutal y equilibrada crianza en roble.

100% Malbec

Alcohol 14%

Ac. Total 5,7 g/L
en ácido tartárico.

Az reductores 3,7 g/L

pH 3,65

Cosecha manual en bins de 350 Kg, teniendo como principio la madurez completa de la fruta (semilla, piel, pulpa, aromas, taninos) y la selección de racimos en viñedo.

Fecha de Cosecha 4° semana Marzo y 1° semana de Abril.

Fermentación alcohólica se conduce a 26 °C durante 10 días. Maceración total 18 días. 100% del vino con fermentación maloláctica.

Crianza 60% del vino en barricas Roble Francés y Americano durante 8 meses.

Maridaje

Ideal para acompañar lomo vacuno con vegetales grillados y paellas de tierra.

Recomendaciones

Servir a 16 °C.

Notas de Cata

 Rojo profundo, de matices violetas.

 Presenta aromática elegante, resaltando la expresión frutal de la región, fruta roja jugosa y pequeños aportes florales. El roble está en forma armónica, destacándose notas de vainilla.

 En boca se presenta amable, intenso, con taninos carnosos combinados con las notas propias del roble. El final de boca es generoso y de gran vivacidad.