



RESERVA

M A L B E C

Variedad: 100% Malbec

Región: Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Altura: 1150 MSN

Cosecha: Segunda semana de Abril

FERMENTACIÓN

Clásica con control de temperatura, maceración prolongada, uso de levaduras seleccionadas y maloláctica en barrica.

Crianza: 8 meses en roble francés

Potencial de guarda: 6 Años

Temperatura de guarda: 18-22 °C

Temperatura de servicio: 16-18 °C

Presentación: Botella 750 ml. - Caja x6 unidades

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí, notas en nariz intensa a frutas, ciruelas secas con suaves notas de vainilla y chocolate, Redondo con notas dulces, taninos suaves y largo final.

MARIDAJE

Cortes a la parrilla, asados, carnes rojas, cabrito, aves de corral al horno. Embutidos y fiambres. Patés. Pastas caseras, comidas criollas tradicionales, guisados. Pizzas con sabores intensos excepto anchoas. Panes caseros, tomates deshidratados, aceite de oliva, nueces, aceitunas negras. Quesos suaves o cremosos. Cremas heladas sabor a frutilla, frambuesa, grosella o pistacho.

ENÓLOGO/WINEMAKER

Cristian Cáccamo

PREMIOS

89 pts | Robert Parker - Malbec 2017

90 pts | Robert Parker - Malbec 2018

Elaborado y embotellado en Bodegas Plaza de Grillos S.A.
Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

OUT OF STOCK

