



GRAN RESERVA

Un romance intensificado por el tiempo, entre nuestras mejores uvas provenientes solo de años excepcionales, y una elaboración de excelencia, dan origen a este vino de cualidades únicas. Crianza en barricas de roble por 24 meses.

VARIETAL: 100% malbec.

ALTURA: 1.000 m.s.n.m

RINDE: 35 qq/na.

VIÑEDO: Finca Reiquehue

COSECHA: Manual.

FERMENTACIÓN: Conducida con levaduras seleccionadas, 3 remontajes al día, delestaje cada 3 días, maceración prolongada 20 días.

CRianza: durante 24 meses en barricas de roble francés y americano de primer uso.

NOTAS SENSORIALES: La crianza en barricas de roble francés y americano de primer uso permitió amalgamar los taninos dulces, aportándole una suave estructura y complejidad. Resaltan las notas de vainilla, café, chocolate, coco además de las típicas varietales como la ciruela, frutos rojos, y pasas de uva. Es un vino de muy buena concentración y persistencia.

OBSERVACIONES: Por el tipo de filtrado y alta concentración, este vino puede contener precipitados