



Al reparo de los viejos sauces crecen las uvas que dan Origen a este vino con identidad propia. Joven y sin paso pormadera, se convierte en la más fiel expresión del Terroir del Valle de Uco.

VARIETAL: 100% malbec

ALTURA: 1.000 m.s.n.m

RINDE: 80 qq/ha

VIÑEDO: Finca Reiquehue

COSECHA: Manual

FERMENTACIÓN: Conducida con levaduras seleccionadas, 2 remontajes por día, 1 delestage cada 3 días, maceración extendida por 7 días.

CRIANZA: En piletas de concreto y tanques de acero inoxidable, sin paso por madera.

FILTRADO: Tangencial.

NOTAS SENSORIALES: En este vino joven se destacan los aromas frutales frescos propios de la variedad como ser ciruela, cereza, guinda y pasas de uva.