



RESERVA

Elaborado con uvas seleccionadas de nuestras mejores parcelas, y criado en barricas de roble por 12 meses, permiten lograr el balance entre complejidad y elegancia que se destaca en este vino y caracteriza a nuestra Bodega.

VARIETAL: 100% malbec.

ALTURA: 1.000 m.s.n.m

RINDE: 40 qq/ha

VIÑEDO: Finca Reiquehue

COSECHA: Manual.

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

CRIANZA: durante 12 meses en barricas de roble francés y americano de primer y segundo uso.

NOTAS SENSORIALES: La crianza en barricas de roble francés y americano 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.