



Tradición

Elaborado cada año desde los inicios de nuestra Finca, se convierte en el vino con más Tradición de nuestra Bodega. Su paso por madera le confiere una personalidad equilibrada entre el roble y el Terroir del Valle de Uco.

VARIETAL: 100% malbec

ALTURA: 1.000 m.s.n.m

RINDE: 55 qq/ha

VIÑEDO: Finca Reiquehue

COSECHA: Manual

FERMENTACIÓN: Conducida con levaduras seleccionadas, 2 remontajes al día, 1 delestage cada 3 días, maceración extendida por 10 días.

CRIANZA: En contacto con roble francés 70% y americano 30%, durante 6 meses.

FILTRADO: Tangencial

NOTAS SENSORIALES: Color púrpura intenso. Las ciruelas maduras y las violetas son las notas predominantes en su aroma, cerezas y guindas también se manifiestan. Las notas de vainilla, cacao y café son conferidas por su contacto con roble.