



Grandes
Bodegas Históricas

Malbec

DATOS

Vendimia: 2020

Temperatura de servicio: 16 - 18 °C

Grado alcohólico: 14% vol.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y roble americano con tostado medio.

VINIFICACIÓN

Fermentación en tanques de acero inoxidable, conducida a una temperatura de 25 - 26 °C y utilizando levaduras seleccionadas. Se realizan remontajes diarios cuya intensidad y duración son determinados por la degustación diaria del equipo de enología.

AÑO 2020



Medalla de Plata AWC Vienna, Austria 2022

Medalla de Plata Citadelles du Vin, Francia 2022

Medalla de Plata Mundus Vini, Alemania 2022

Medalla de Bronce Decanter World Wine Awards, Inglaterra 2022

NOTAS DE CATA

Vista: Rojo rubí intenso con matices violeta.

Nariz: Con aromas de frambuesas, grosellas, arándanos y cerezas negras así como vainilla y moka.

Boca: Fino y elegante. Distinguido, corpulento y aterciopelado, con aromas de café tostado, cuero, ciruelas y especias.

MARIDAJE

Excelente con platos de carne roja, verduras asadas como tomates, pimientos y cebolla. Acompaña muy bien guisos y platos de pasta.