



## MALBEC RESERVA

**Variedad:** 100% Malbec

**Viñedos:** Valles del Famatina

**Fermentación:** Se lleva a cabo a temperatura controlada a 22° - 24° C con 10 días de maceración.

**Cosecha:** Manual

**Alcohol:** 13%

**Acidez:** 5.60 g/l

**Azúcar Residual:** 2.3 g/l

**Elevación del viñedo:** 1.100 m.s.n.m.

**Estadía en madera:** 8 meses en roble francés y americano.

**Sugerencias:** Servir a 16° - 18° C. Ideal para acompañar carnes rojas, pastas con salsas fuertes, pollo o quesos.

Potencial de guarda: 2 a 4 años.