



## GRAN MAESTRO MALBEC



Variedad | 100% MALBEC

Procedencia | Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Enología

Las uvas de este vino provienen de una selección especial de viñedos con una antigüedad de 18 años. Luego de fermentar en tanques de acero inoxidable, tiene un paso de 18 meses por barrica de roble francés de primer uso, mas una guarda en botella de 6 meses más.

Nota de Cata

De color profundo y oscuro, tiene gran cuerpo y estructura. Su aroma complejo remite a cuero, vainilla y madera, proveniente de su paso por barrica. Sus taninos bien presentes le dan un final suave y redondeado en boca, que persiste en el paladar y en la memoria.

Maridaje sugerido

Se recomienda abrirlo un rato antes de las comidas, para degustarlo sólo. Luego de haber disfrutado sólo de su compañía, se recomienda maridarlo con carnes rojas grilladas bien sazonadas con pimienta blanca o negra, o quesos como Brie o Camembert.

Potencial de guarda | 12 años

Temperatura de servicio | Entre 16°C y 18°C

