



ARGENTINA

MENDOZA



COMPOSICIÓN VARIETAL

50 % Pedro Gimenez

50 % Chenín

ORIGEN

Ubicado en Maipú, (400 m.s.n.m)

CRIANZA

Se reciben las uvas separadas por variedad.

Fermentación con levaduras seleccionadas, duración de 30 días. Terminada la fermentación alcohólica se procede a realizar el corte. Se estabiliza y luego se fracciona para su expendio.

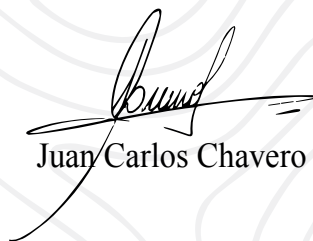
NOTA DE CATA

VISTA Color amarillo verdoso con brillo y transparencia.

NARIZ Aroma frutado y fresco, con claras notas a manzana Y durazno.

BOCA Untuoso, fresco con acidez y el azúcar natural equilibrado, con final frutado y longevo.

ENÓLOGO


Juan Carlos Chavero



RESERVA
de los Andes
DESDE 1882