



ARGENTINA

MENDOZA



COMPOSICIÓN VARIETAL

50% Malbec de Maipú
50% Syrah de Maipú

ORIGEN

Ubicado en Maipú, (400 m.s.n.m)

CRIANZA

Se elaboran las uvas en vasijas de acero inoxidable y por separado. La fermentación dura 15 días; inmediatamente se separa el vino de los sólidos y se deja en vasija nueva donde se lleva a cabo la fermentación maloláctica. Terminada la misma se realiza el blend, se estabiliza y se acondiciona para su puesta en botella.

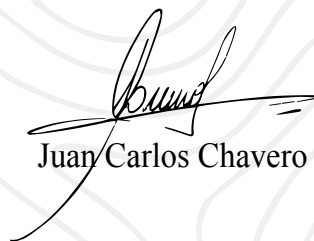
NOTA DE CATA

VISTA Color rojo rubí, con tonos violáceos.

NARIZ Aroma franco y varietal, marcadas frutas rojas con notas de higos secos y trufas.

BOCA Untuoso con taninos suaves y maduros, final longevo dejando recuerdos a pasas de uvas.

ENÓLOGO


Juan Carlos Chavero



RESERVA
de los Andes
DESDE 1882