



Uco Valley Argentina



BUEYES

GRAN RESERVA MALBEC 2016

Uvas: 100 % malbec

Añada: 2.016

Bodega: se encuentra en chacras de coria, lujan de cuyo, mendoza, republica argentina

Clima: continental

Viñedo: ubicado en paraje altamira, distrito la consulta, departamento san carlos, 100 km al sur de la ciudad de mendoza. 3.200 pies sobre el nivel del mar.

Suelos: aluviales, gravosos y arenosos.

Cosecha: última semana de abril.

Cajas producidas: 2.500 botellas.

Vendimia y vinificación: todas las uvas se recogen a mano, en cajas de plástico de 18 kg. Una vez en la fase de fermentación, el vino se somete a varios remontados y delestaje. El vino resultante de la maceración se pone en contacto con roble francés (75%) y americano (25%) donde permanece durante treinta meses.

Notas técnicas de cata:

Alcohol: 14,4 ° por vol.

Acidez total: 6,1 g/l

Nota de cata: color rojo fuego con reflejos violáceos. En boca se perciben los taninos, redondos y seductores. En nariz se percibe suavemente la vainilla, el chocolate y el roble tostado por la crianza en bodega. Buena intensidad de sabor y un final largo. Destacan suaves notas frutales y aromas florales, resultando un vino elegante.

Maridaje con bueyes malbec gran reserva: es un gran acompañamiento para carnes rojas, lomo de cerdo, o pasta con salsa de tomate.