



Malbec Reserva

Vino de color rubí intenso, con frutalidad muy bien marcada, pero también tiene bien integradas las notas que le aporta la barrica de roble americano. Con taninos intensos y un retro gusto muy amable, lo cual lo hace perfecto para todo tipo de paladares.

VIÑEDO	Viñedo San Miguel
PAÍS	México
AÑO	2018
SERVIR A	16°C - 18°C
UVAS	100% Malbec
ACIDEZ TOTAL	4.43 g/lit
AZÚCARES	3.1 g/lit
GRADO DE ALCOHOL	13.2% - vol.
CONTENIDO NETO	750 ml
VISTA	Presenta un color teja brillante, muy limpio y con buena intensidad.
NARIZ	Se perciben aromas de cerezas, moras, canela, pimienta, mermelada de higos, nueces y eucalipto.
BOCA	Con un retro gusto intenso y largo en boca. Taninos elegantes y acidez equilibrada.
MARIDAJE	Marida bien con carnes rojas, quesos añejados y pastas.
VINIFICACIÓN	Seleccionamos nuestras mejores uvas Malbec de toda la superficie del viñedo, para llevarlas a una maceración en frío y después una fermentación alcohólica con temperaturas altas pero controladas. Posteriormente reposa en barrica para su añejamiento de 18 meses, donde realiza la fermentación maloláctica. Contiene sulfitos.