



NOTAS DE CATA

El ensamble de estos tres varietales presenta un vino de color rojo intenso. Con interesantes aromas a frutos rojos y especias. Denotando su paso por barricas de roble francés y americano. Su paso en boca es suave, complejo y de buen cuerpo. Dejando un largo y atractivo recuerdo.

MI ESTANCIA GRAN RESERVA MALBEC - BONARDA - CABERNET FRANC

FICHA TÉCNICA

Variedades: 40% Malbec, 40% Cabernet Franc y 20% Bonarda.

Presentación: 750 ml.



Maridajes: carnes rojas con alto tenor graso, pastas con salsas fuertes, chocolates amargos y tabacos negros.



Temperatura de servicio: 16-18°C



Guarda estimada: 15 años

ELABORACIÓN

Se cosechan y se elaboran las variedades por separado, en distintas vasijas con temperaturas controladas a 25°C y exhaustivos controles enológicos. Después de un año se coloca el vino en barricas de roble francés y americano, reposando 13 meses en contacto con la madera luego se pasa el vino a vasijas de mampostería haciendo el ensamblaje de los tres varietales. Quedando 4 años aproximadamente en vasijas de mampostería para luego ser fraccionado.

Desde el año 2019 se encuentra en botella estibado en una cava, a 18°C constantes, al abrigo de la luz y las diferencias de temperaturas ambientales.

Enólogos: Oscar Egea y Walter Egea.

Ingeniero agrónomo: Jorge Riveros.

VIÑEDOS

Ubicados en los departamentos Santa Rosa y Junín, Zona Este, Mendoza.

Antigüedad: 30 años.

Altitud: 650-700m SNM.

Riego: agua subterránea y de deshielo de la Cordillera de los Andes.

Rendimiento: 15.000 kg por hectárea.

Producción: 8.000 botellas.