



NOTAS DE CATA

Esta interesante unión del Malbec con el Cabernet Franc nos da un vino que se muestra con rojos intensos y tonos profundos. Su aroma entrelaza perfumes especiados con recuerdos de frutos rojos mermelados. Resaltando su reposo en barricas de roble durante 13 meses. Su paso en boca deja sensaciones de cuerpo pleno y buena estructura. Mostrando la presencia de amables taninos y dejando un agradable y persistente recuerdo.

MI ESTANCIA GRAN RESERVA MALBEC - CABERNET FRANC

FICHA TÉCNICA

Variedad: 50% Malbec, 50% Cabernet Franc.

Presentación: 750 ml.



Maridajes: comidas con carnes salvajes y carnes ricas en tenor graso como vacunos y corderos.



Temperatura de servicio: 16-18°C



Guarda estimada: 11 años

ELABORACIÓN

Cuidadosa selección de uvas en el viñedo durante su cosecha a mano. Ya en bodega se hace un delicado despalillado y enfriado antes de su encubado. Se fermenta 12 días aproximadamente, con agregado de levaduras seleccionadas y temperaturas controladas de 25° c. Luego reposa en vasijas de mampostería 2 meses y es puesto en barricas americanas y francesas, durante 13 meses más. Es envasado y madura en la botella durante 5 meses antes de su venta.

Enólogos: Oscar Egea, Walter Egea.

Ingeniero Agrónomo: Jorge Riveros.

VIÑEDOS

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

Antigüedad: 25 años.

Altitud de los viñedos: 650-700 m SNM.

Rendimiento: 15.000 kg/ha

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

Producción anual: 3.000 botellas.