



## Vino Tinto Fortificado

### Características

**Variedad:**  
100% Malbec  
**Cosecha:**  
2018  
**Región de Cultivo:**  
Oasis Sur del Atuel  
**Tipo de Cosecha:**  
Manual  
**Crianza:**  
36 meses

### Descripción Técnica

**Alcohol:**  
17,00 % Alc. Vol.  
**Acidez Total:**  
4,90 g/l  
**Azúcar Residual:**  
80,0 g/l

### Notas de Cata

De Color Rojo púrpura oscuro intenso y brillante con lágrimas densas. En nariz presenta aromas concentrados que remiten a frutos negros confitados, membrillo, ciruela, higo y pasas que se combinan sutilmente con la delicadeza aportada por su prolongado paso por roble roble americano, notas a café, almendras, canela, cacao y vainilla. En boca es untuoso y dulce con destacados sabores a frutas negras, frutos secos, caramelo y vainilla. De acidez equilibrada, taninos jugosos y final prolongado y de gran persistencia con recuerdo a almendras y vainilla.

### Temperatura Sugerida:

Entre 10°C a 18°C