



MALBEC GRAN RESERVA

Nuestro vino Malbec Gran Reserva, proveniente del sector más selecto de nuestra vid donde la uva es cosechada de forma manual mediante tachos de 20 kg.

Criado durante 4 meses en tanque de acero inoxidable a una temperatura aproximada de 20°C, donde seguiría con su crianza durante 36 meses en tonel de roble francés, nos encontramos con un vino que presenta aroma complejo y sugestivo, en el que se combina la presencia de frutos rojos con avellana y tabaco. Cuerpo armónico redondo y alargado con un final con sutil gusto a roble con color rojo violáceo profundo.

	Aroma complejo y sugestivo, en el que se combina la presencia de frutos rojos con avellana y tabaco.
	Cuerpo armónico redondo y alargado con un final con sutil gusto a roble.
	Color rojo violáceo profundo.

QUQUINO

Vino tinto Malbec GRAN
RESERVA Crianza: 36 meses
en roble francés