

PROEMIO

R E S E R V E

Authentic
Wines



COSECHA: 2016

CRianza: 12 meses en barricas viejas de roble Francés.

VARIETAL/ES: Malbec

WINEMAKER: Marcelo Bocardo

NÚMERO DE BOTELLAS: 40.000

CAPACIDAD DE AÑEJAMIENTO: 5 a 6 años

- ★ 90pts Silver Medal-Argentina Wine Awards
- ★ 89pts Tim Atkin Argentina
- ★ 89pts Stephen Tanzer
- ★ 90pts Wine Enthusiast

REGIÓN/ ALTITUD/ EDAD DE LOS VIÑEDOS: Russell (Maipú) - 800msnm - 10 años - Viñedo orgánicamente sostenible.

SUELO: Limoso, Calcáreo, Aluvial.

PROCESO DE VINIFICACIÓN: Cosecha manual en cajas plásticas de 18kg de capacidad. Selección de racimos y granos. Fermentación y maceración en pequeñas vasijas de concreto (60hl) con levaduras nativas. Remontajes 4/día - Delestaje 2. Duración aproximadamente 25 días con Temperaturas que oscilan los 23-25°C. Fermentación maloláctica natural. Decantación natural y embotellado sin filtrar.

DESCRIPCIÓN

Excepcional clima, suelo y viñedos se combinan en este notable Malbec para expresar todo su potencial varietal. Color intenso rojo violáceo, aromas a frutos rojos maduros. Cuerpo aterciopelado, untuoso, largo, con delicadas notas de fruta, café, chocolate y taninos finamente integrados, revelan su crianza en barricas.