

# PROEMIO

GRAND RESERVE

Authentic  
Wines



- ★ 93pts Silver Medal-Argentina Wine Awards
- ★ 92pts Decanter
- ★ 90pts Wine Spectator
- ★ 89pts Tim Atkin Argentina

COSECHA: 2014

CRIANZA: 18 meses en barricas viejas de roble Francés.

VARIETAL/ES: 50% Malbec, 40% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah- 5% Garnacha

WINEMAKER: Marcelo Bocado

NÚMERO DE BOTELLAS: 20.000

CAPACIDAD DE AÑEJAMIENTO: 8 a 10 años

REGION/ ALTITUD/ EDAD DE LOS VIÑEDOS: Maipú (Russell) - 800msnm - 10 años Viñedo orgánicamente sostenible; suelo limoso, Calcáreo Aluvial. Lujan de Cuyo (Perdriel) - 1000msnm - 100 años; suelo arcilloso a Franco - arcilloso formado sobre el lecho del río con ripio y piedras hasta los 4 m de profundidad  
Valle de Uco : San Carlos (El Cepillo) - 1300 msnm - 30 años; suelo pedregoso con piedra aluvial mediana; pátiñas de carbonato e incrustaciones de caliza. Este suelo se asienta sobre piedra aluvial grande entremezclada con arena.

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 3/día- Delestage 2. Duración aproximadamente 25 días con Temperaturas que oscilan los 23-25°C. Fermentación maloláctica natural. Decantación natural y embotellado sin filtrar.

## DESCRIPCIÓN

Las variedades Malbec de Perdriel (Luján de Cuyo) y Paraje El Cepillo (Valle de Uco) ; Cabernet Sauvignon y Syrah-Garnacha (Russell), hacen de este vino un deleite de complejidades. Se destaca por su estructura, concentración e intensidad. presenta un color rojo rubí profundo con matices violáceos. En nariz, especias, casis y frutos rojos, se combinan con la vainilla y el chocolate de su paso por madera. En boca, es redondo y vibrante, con un largo final.

[WWW.PROEMIOWINES.COM](http://WWW.PROEMIOWINES.COM)