

# Creación



## **MALBEC RESERVA 2022**

### **VARIETAL**

100% Malbec

### **ORIGEN**

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza

### **MADURACIÓN DE LAS UVAS**

Última semana de marzo

### **CRIANZA**

12 meses en barricas de roble francés de segundo uso

### **VINIFICACIÓN**

Doble selección de la uva, encubado y fermentación en vasijas pequeñas de hormigón con temperatura controlada. Maceración corta monitoreada con degustación. Fermentación maloláctica espontánea

### **COSECHA**

Realizada de forma manual

### **NOTAS DE CATA**

Profundo color rojo rubí con reflejos purpúreos. En nariz, sorprende el perfil floral donde destacan las violetas. Luego aparecen frutas rojas como ciruelas y frambuesas. Taninos pulidos y equilibrados. Final con buena persistencia y elegante, de carácter principalmente frutal.

### **SERVICIO Y MARIDAJE**

Servir entre 15°C y 18°C para beber a 20°C. Ideal para acompañar carnes grilladas, pastas en general, pizzas, chop suey y quesos de pasta semiblanda

