



## GRAN RESERVA

# Malbec.

### EN EL VIÑEDO

100% Malbec.

**Región:** Parras de la Fuente, Coahuila.

**País:** México.

Se seleccionaron los mejores lotes de nuestro viñedo de variedad Malbec. Cosecha manual de madrugada para maximizar la concentración de aromas.

### EN LA BODEGA

- Crianza de 24 meses en barricas nuevas de roble blanco americano y francés.
- Crianza de 10 meses en botella.
- Embotellado sin filtrar.
- Grado alcohólico: 13,9%.

### EN LOS SENTIDOS

#### Vista:

- Rojo violáceo intenso y brillante.

#### Nariz:

- Alta expresión de frutos rojos frescos como zarzamoras, fresas, ciruela y cereza.

#### Boca:

- Con buen cuerpo, terso y sedoso.
- Resalta la jugosidad, la frescura y confirma los aromas de frutos rojos, así como de caramelo, ahumados y cacao.
- Permanencia en boca es larga y placentera.

### EN LA MESA

**Temperatura de servicio:** 18 - 20°C

#### Maridaje:

Carnes de caza como venado o jabalí, cocina mexicana, moles y adobos. Pato confitado y quesos semi-maduros.