



FINCA
EL ORIGEN
RESERVA

MALBEC

MOUNTAIN CHARACTER

En un comienzo fue un océano, luego montañas y finalmente una cordillera, la misma que hoy alberga los viñedos que producen vinos de altura con personalidad de montaña y una complejidad y carácter que solo este terroir puede conferir.

UBICACIÓN



Ubicación: Las uvas de este Malbec provienen de único viñedo "Single vineyard" de nuestra finca La Esperanza. En la actualidad, Los Chacayes es considerado uno de los mejores terruños para nuestra variedad emblemática.

Altura: 1.200 msnm.

Rendimiento: 10.000 kilos por hectárea.

VINIFICACIÓN



Las uvas se recolectaron con modernas máquinas cosechadoras durante la noche y la madrugada a bajas temperaturas.



La Fermentación alcohólica se llevó a cabo con levadura seleccionadas por 10 a 12 días entre 26°C y 28°C y se acompañó de remontajes controlados y pisoneos para lograr una óptima extracción.



Un 30% del vino estuvo en contacto con roble francés de distintos tostados para respetar la fruta y la frescura del vino y lograr una óptima integración, durante 6 meses.



NOTAS DE CATA



Su color violeta intenso lo hace un fiel representante de los vinos de Valle de Uco.

Es un vino que se distingue por su complejidad aromática donde se destacan notas a frutos rojos y aromas florales como violetas, junto con vainilla y puro de tabaco.

En boca continúa la presencia de frutos negros como mora junto con notas especiadas. Su estructura media y sus sedosos taninos están en balance con una exquisita acidez natural que ayuda a un final prolongado.

MARIDAJE & SERVICIO



Excelente para acompañar todo tipo de carnes rojas, salsas cremosas de champiñones y quesos derretidos, especialmente azul.



Temperatura ideal para su servicio: entre 16°C y 18°C

