

REPARO GRAN RESERVA MALBEC

Varietal: Malbec 98% - Tempranillo 2%

Cosecha: manual.

Tiempo en barricas: 50% del corte durante 14 meses.
Nueva madera Francesa. Alliers.

Alcohol: 13.50 - 14.00 %V/V.

VIÑEDOS

Viñedos de alta densidad de plantas y alta calidad.

Suelo: arenoso, buen drenaje, profundo.

Altura: 1200 mts sobre el nivel del mar.

Clima: Desértico con precipitaciones menores a 200 mm. Clima caluroso, con gran amplitud térmica entre el día y la noche.

ELABORACION

Molienda: sin escobajos.

Fermentación: levaduras seleccionadas.

Maceración pelicular: 28 días.

Notas de cata

A la vista presenta un color profundo.

Con notas de ciruelas, cerezas maduras, chocolate y pimienta negra.

En boca es lleno, corpulento y con taninos firmes, resultante de su paso por roble francés. Presenta una gran longitud y elegancia al paladar.

