

PATAGONIA RESERVA MALBEC



VARIETAL

100% Malbec

REGIÓN

Alto Valle de Río Negro

COSECHA

Marzo

METODO DE COSECHA

Manual

ELABORACIÓN DE VINO

Maceración en frío durante 5 días y posterior fermentación en depósitos a temperatura controlada de 26-28 °C con 4 remontados al día. El período total de maceración es de 20 días. El 60% del vino se cría posteriormente en barricas de roble francés durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

Rojo oscuro con tonos violetas brillantes. Un distintivo Malbec de la Patagonia, elegante, con una gran estructura y taninos maduros. En nariz es fresco con hermosos aromas de cerezas rojas, regaliz y notas florales de violetas.

MARIDAJE

Excelente para acompañar carnes rojas, caza y quesos.

PREMIOS

2023

91 points, James Suckling 2025

2024

90 points, IWC 2025

93 points, Decanter Awards 2025

