



MALBEC RESERVA 2005

VARIEDAD DE UVA 50% Malbec proveniente de Lunlunta,

Luján de Cuyo

50% Malbec proveniente de Agrelo,

Luján de Cuyo

VIÑEDOS Lunlunta (850 msnm)

Agrelo (930 msnm)

Producción controlada de 1 Kg por planta.

CRIANZA Se conserva en barricas de roble Francés y

Americano, durante 24 meses.

DATOS ANALÍTICOS Alcohol: 14.0%

Acidez: 6.05 g/l

Azúcar residual: 2.37 g/l

pH: 3.85

Extracto seco: 32.15 g/l

DESCRIPCIÓN Vista: Color rojo intenso, con tonos azules y

negros profundos.

Nariz: Frutado, predominan las ciruelas maduras y deshidratadas, notas especiadas, con dejos a nuez moscada y clavo de olor.

Se destacan aromas terciarios, que

demarcan su elegancia.

Boca: Untuoso, denso, de cuerpo completo, revelando en media boca especias como nuez moscada, clavo de olor, con leves notas a canela. Reaparecen las frutas deshidratadas como ciruelas e higos, presenta taninos fuertes y maduros y

un final dulce y complejo.

ENÓLOGO Juan Carlos Chavero



Cielo y Tierra S.A. - Roque Sáenz Peña 358, Mendoza, Argentina - Tel/Fax 54.0261.4237101 - www.cieloytierrasa.com.ar

PROVA DA SAFRA 2007

Bife à milanesa, feijão, arroz e salada. Jantar em 13/10/2012.