



MIGUEL ESCORIHUELA GASCÓN Malbec

Variedad: 85% Malbec, 10% Cabernet, 5% Syrah

Crianza: 13 meses en barricas nuevas, 60% en roble francés y 40% en roble americano.

Guarda: Hasta el 2016

Botellas envasadas: 14.667

Notas de degustación: De color rojo intenso con reflejos violáceos. Sus aromas nos recuerdan al cassis, amalgamados con notas de especias así como también podemos apreciar notas de cacao y vainilla aportadas durante su crianza en roble. Su boca es elegante y amable, con taninos dulces y un excelente final.

Safrá 2010. Jantar na Grand Cru Curitiba em 30/05/2016.