



Familia Otero Ramos

ESTATE MALBEC

Notas de cata:

Vino frutado con aromas especiados, pétalos de rosas rojas, cereza y ciruela negra. Fruta macerada, notas de vainilla, provenientes de su paso por roble. De buena estructura, calidez y peso.

Potencial de Guarda: 8 años.

Crianza: 8 meses de roble francés y americano.

Alcohol: 13.5%

Región: Mendoza, Argentina.

Método De Cosecha:

- Trabajo artesanal,
- Raleos previos a la pinta y a la cosecha,
- Cosecha en cajas de PVC de 18 kgs.

Elaboración:

- Mesa vibradora de selección de racimos,
- Mesa fija de selección de grano,

- Tanques de acero inoxidable con control individual de temperatura.

Envasado:

- Corcho natural,
- Capsulado manual.
- Etiquetado manual.

Maridaje:

Carnes asadas o grilladas. Pastas con salsa roja. Comidas típicas regionales. Quesos semi duros y productos ahumados.

Galardones:

- Medalla de Plata en MIWSC Terravino 2015, Israel.
- Medalla de Plata en The Global Malbec Masters 2015, UK.
- Medalla de Oro en Finger Lakes International Wine Competition 2015, USA.
- Medalla de Oro en Vinus International Wine Contest 2015, Argentina.



Safra 2013. Prova na Amigos e Vino em 29/09/2017.