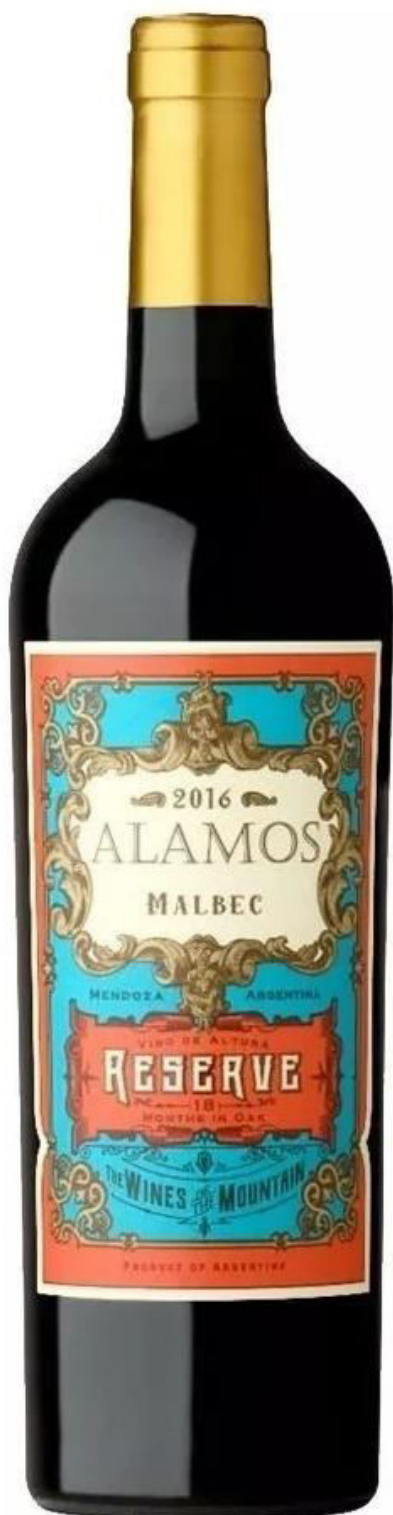


<https://cepadevinos.com/producto/alamos-reserve-malbec/>



## Alamos Reserve Malbec

## FICHA TÉCNICA

- Bodega: Catena Zapata
- Tipo: Tinto
- Variedad: Malbec
- Corte: Malbec 100%
- Alcohol: 13,3%



### UBICACIÓN / ORIGEN

Lujan de Cuyo y Valle de Uco. Provincia de Mendoza, Argentina.



### CRIANZA / BARRICADO

18 meses en barricas de roble frances. 8 meses en botella. Fermentacion en barricas de roble de 225 litros.



### CATA

Alamos Malbec Reserve presenta un color con intensas notas púrpuras y oscuras típicas de la variedad y su zona de cultivo. Con aromas a frutos negros, especias, arándanos, moka y tostado del roble. En boca es complejo, voluminoso y maduro, con notas de cassis y frutos negros. Fresca acidez y concentración en buen balance. Persistencia notable por su paso por roble.



### DESCRIPCIÓN

Recomendamos decantar este vino al menos una hora antes de beberse. Temperatura de servicio entre 15° y 17° C. Este vino permite guarda de 5 años. Álamos Malbec es ideal para acompañar diferentes tipos de carnes, como un Curry de Cordero o Moqueca de pescado.