



## CUSTODIADO MALBEC



Variedad | 100% MALBEC

Procedencia | Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Enología

Custodiado Malbec tiene un paso de 12 meses por barrica de roble francés de primer uso. Un raleo especial y un suelo rocoso dan como resultado una uva mas concentrada, que se suman al paso por barrica para generar este tipo de vino. La ubicación de los viñedos es también un punto clave, ya que la altura y la gran amplitud térmica del Valle de Uco suman a producir estas excepcionales uvas.

Nota de Cata

Se destaca a primera vista su intenso color violáceo, bien profundo. Su aroma llena los sentidos, con una presencia casi invasiva, pero redondeada, elegante. Tiene una buena presencia de taninos, lo que le da una textura astringente más propia de un Cabernet que de un Malbec. El resultado es un vino potente, intenso, pero redondeado, con un buen final.

Maridaje sugerido

Es para acompañar con pastas con una salsa fuerte, o con un buen asado, cordero, etc. La idea es lo acompañarlo con comidas más fuertes, para que no opaque el sabor de la comida.

Potencial de guarda | 8 años

Temperatura de servicio | Entre 16°C y 18°C

