

RIBERA DEL CUARZO

Patagonia- Argentina

Especial Malbec proviene de nuestro viñedo Araucana de 5 hectáreas, que tiene características únicas y distintivas. Suelos calcáreos, noches frescas y fuertes vientos son desafíos constantes para nuestras vides, lo que resulta en vinos con excelente concentración y una marcada acidez natural.



RIBERA DEL CUARZO 2022

ESPECIAL

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

95% Malbec, 5% Petit Verdot.

INFORMACIÓN

Tipo de cosecha: Manual en cajas de 13 kg.

Edad de las barricas: 30% nuevas - 30% de segundo uso - 40% de tercer uso.

Crianza: Roble francés (12 meses).

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso, con tonos azules-violáceos. Aromas de frutas rojas y notas de vegetación silvestre del Valle Azul que combinan y se integran con el fino tueste de la madera recordando a cuero. Paladar de marcada densidad, buen ataque y persistencia. Sabores y sensaciones de buena tipicidad varietal. Notable integración entre frescura, dada su acidez natural, y untuosidad, que resultan de la concentración del Malbec y su paso por madera.

MARIDAJE

Ideal con carnes rojas, cerdo, cordero, quesos curados y semicurados, ensaladas, setas.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com