



ALTOCEDRO

RESERVA

DESCRIPCIÓN

Desde la primer cosecha (2001), se presentó como un clásico Reserva de La Consulta, de estilo tradicional argentino, cercano a nuestra escuela enológica de origen europeo. Siempre hemos mantenido los mismos tres viñedos antiguos que le dan origen, lo cual nos ha permitido generar un "pedigree" sólido en las últimas 16 cosechas. A pesar de su estilo clásico, se presenta siempre como un vino complejo y potente que no pierde la fruta ni la juventud a medida que evoluciona lentamente en botella.

NOTAS DE CATA

Color violáceo profundo, concentrado y brillante. Aromática frutal con toques florales que lo hacen sofisticado y original. Atractivos tonos de ciruelas maduras y jugo de arándanos sobre un fondo especiado. En boca su entrada es jugosa y amplia, fluye fresco y vivaz con sabores nítidos y firmes. El abumado del roble se mantiene en su final largo con taninos redondos. Regusto de confituras e higos secos.

DATOS TÉCNICOS

Varietal: 100% Malbec

Apelación: La Consulta, Valle de Uco

Enólogo: Karim Mussi Saffie

Alcohol: 13.8 %

Acidez total: 5.13 g/l

pH: 3.6

Azúcar residual: 1.73 g/l

Añejamiento: 100%, 18 meses en Barrica de roble Francés

