



Familia originaria de Chiopris-Viscone, Italia, que a finales del siglo 19 llegó a la Argentina, estableciéndose en Mendoza a principios del sigo XX.

Nosotros como tercera y cuarta generación queremos rendir homenaje con esta selección de vinos. Este vino proviene de una cuidadosa selección de Malbec de las zonas más prestigiosas de Mendoza que reflejan la pasión de la familia por los vinos de caráter.

VARIETAL: 100% Malbec

COSECHA: 2016

VINEDOS: Valle de Uco - Chacayes

ALTURA: 1000 metros

TIEMPO COSECHA: Abril 2016 / Manual

CRIANZA: 12 meses 40% francés nuevo, 60% francés de 2do uso.

ALCOHOL: 14%

Badegas y Oliñedos

MALBEC

2016 ARGENTINA PH: 3.6 / ACIDEZ: 5.70 g/l

## NOTAS DE CATA

Rojo violáceo, muy intenso. Frutos rojos (cereza, grosella) y una nota de ciruela muestran la vivacidad de la nariz en este tinto muy logrado. Su paso por roble le aporta sutiles dejos tostados. El paladar de este vino es corpóreo y, al mismo tiempo, distinguido, gracias a su concentrado carácter frutal, donde prevalece la sucrosidad tánica característica de la cepa tinta de Cahors.

## **MARIDAJE**

Carnes rojas grilladas y horneadas, lomo vacuno con hortalizas, cordero asado, pastel de carne y papas, conejo pastoril, pastel de pollo, empanadas de carne, asado al horno con papas.

Temperatura de Servicio: 14º-17º C -

Potencial de Guarda: 10 Años





