



Familia
GREGORAT
Badegas y Viñedos

MALBEC GUALTALLARY



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

VARIETAL: 100% Malbec

COSECHA: 2017

VIÑEDOS: Valle de Uco - Gualtallary

ALTURA: 1200 metros

TIEMPO COSECHA: Abril 2017 / Manual

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

ALCOHOL: 14%

PH: 3.65 / **ACIDEZ:** 5.02 g/l

NOTAS DE CATA

Rojo profundo con notas azuladas y violáceas. En nariz presenta frutos rojos, floral y especiado, tipicidad Gualtallary en su máxima expresión. Su paso por roble le aporta sutiles dejos avainillados. En boca demuestra su intensidad y estructura; gracias a sus taninos aterciopelados que lo hacen un vino redondo de fácil apreciación. De acidez fresca y equilibrada que nos permiten proyectar una larga guarda manteniendo su vivacidad.

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: 14°-17° C

Potencial de Guarda: 10 Años