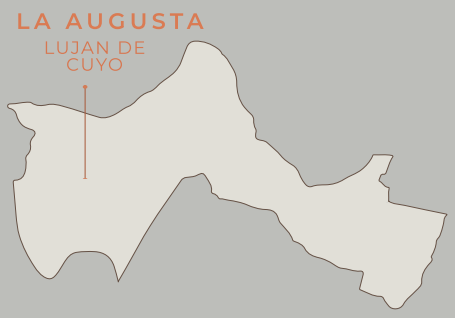
VIAMONTE
WINERY

MENDOZA
ARGENTINA



Legado de 1912: viñedos centenarios en Luján de Cuyo que concentran historia, elegancia y la expresión del Terroir



Viamonte Gran Reserva 2023 Malbec

Variedad: 100% Malbec
Origen: 100% Vistalba, Luján de Cuyo.
Altitud: 950 m.s.n.m.
Año de plantación: 1912
Conducción: Espaldero Alto
Suelo: Franco-arenosa / franco-limosa, con horizonte de gravas y cantos rodados en profundidad.
Rendimiento: 6.500 kilos/ha
Año de viñedo: 110 años
Tiempo de cosecha: 20 de Marzo

Enólogo: Martín Celasso / Miriam Gomez
Cosecha: 2023
Alcohol: 14%
Acidez: 5,8
Azúcar: 1,8
PH: 3,5
Origen madera: Francés
Tiempo en barrica: 18 meses, 70% en barricas de 225 litros de segundo uso
Cantidad de botellas producidas: 9.070 botellas

Perfil sensorial

Vista: color profundo e intenso muy buena concentración matiz muy atractivo con destellos rojos violáceos.

Nariz: muy suave elegante, dulce y delicado.

Boca: Entrada amplia, medio de boca denso y jugoso, taninos maduros y estructurados, notas de vainilla canela y caramelo de dulce de leche. Acidez que aporta tensión y un final largo.

Maridaje: recomendamos acompañar carnes rojas a las brasas, platos de cocción lenta y carnes de caza, pastas con salsa intensas, quesos estacionados y maduros.