

BODEGA LA RURAL

SAN FELIPE ROBLE MALBEC

VARIEDAD: 100% Malbec

VIÑEDO: Maipú (Mendoza)

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100%

CRIANZA: 9 meses

TIPO DE BARRIL: Roble americano

ALCOHOL: 13%

NOTAS DE CATA

De color rubí intenso, con matices violáceos, este tinto integra fragancias de frutos rojos (frutilla, cereza) con otros más intensos de tabaco y café, debidos al aporte roblizo. Suave y redondo en paladar, su final de boca resalta un grato resabio a cacao amargo.

Temperatura de servicio: 14°-17° C

Potencial de guarda: 5 años

MARIDAJE

Carnes vacunas grilladas, asadas y estofadas, platos criollos, brochettes de cordero, aves salseadas, cabrito asado.

