

AR GUENTOTA

Nombre

AR GUENTOTA

Tipo de vino

TINTO

Variedades

100% Malbec

Elaboración

Fermentación alcohólica: 7 días. Maceración: 28 días. Fermentación Maloláctica: 50% en barricas nuevas de roble francés y 50% en depósitos de acero inoxidable.

Crianza

Crianza en barrica: 12 meses en barricas de roble francés. Tiempo en botella: 12 meses.

Cata

Ar Guentota posee un profundo color rojo rubí con vivos tonos púrpuras. Presenta una nariz muy intensa y compleja de frutos silvestres y frutas rojas maduras junto a delicadas notas especiadas. Su espléndida fruta combina perfectamente con matices tostados que le proporcionan una gran estructura, carácter y un final largo. Temperatura de servicio: 16-18°C.



BELASCO DE BAQUEDANO
ALTO AGRELO - LUJÁN DE CUYO