

# LLAMA

**Nombre**  
LLAMA

**Tipo de vino**  
ROBLE

**Variedades**  
100% Malbec

## **Elaboración**

Vino elaborado con uvas vendimiadas a mano durante la segunda y tercera semana de abril procedentes de nuestros viñedos situados en Luján de Cuyo, Mendoza, en los distritos de Perdriel y Agrelo. La fermentación alcohólica se efectúa en tinos de roble francés y pequeños depósitos de acero inoxidable con instalación de frío y calor, a una temperatura máxima de 28°C. La maceración se extiende a lo largo de 18 días.

## **Crianza**

A la finalización de la maceración, el vino se cría en barricas de roble francés durante seis meses.

## **Cata**

Vino moderno de atractivo color cereza oscuro y sombreados violetas. En nariz resulta exuberante y muestra una gran intensidad. Sobresalen los aromas afrutados con notas de cereza, mora y ciruela, bien complementados con un fondo de matices tostados, resultado de su reposo en barricas de gran calidad. En boca, el vino es cálido, intenso y bien estructurado. Muestra una explosión de sabores afrutados. Tiene buen equilibrio, con ligeras notas de madera. Su post-gusto es persistente y agradable. Se recomienda su consumo a 17°C.



**BELASCO DE BAQUEDANO**  
ALTO AGRELO - LUJÁN DE CUYO