



ALCHIMIA GRAND RESERVE

En Alchimia de los Andes buscamos hacer nuestro trabajo con generosidad, detalle y expresión artística. Este atrapante Gran Reserva ha sido concebido con mucha creatividad, bagaje cultural, técnica y cuidado, todo ligado por una gran pasión por satisfacer. A través de este líquido maravilloso, que quisiéramos llamar elixir, expresamos todo nuestro querer y saber hacer. Su color, aromas y sabores se funden en una experiencia única, difícil de describir. No intentaremos hacerlo. Simplemente diremos que este vino es nuestro arte y la alquimia nuestro método.

MALBEC

VIÑEDOS

- Finca Alchimia / Otros.
- Ubicación: Villa Bastias, Tupungato, Mendoza.
- Antigüedad: Viñas plantadas en 2000.
- Rendimiento: 4.500 kilogramos por hectárea.

COSECHA

Segunda semana de abril, de manera manual en cajas que contienen 18 kilogramos de racimos seleccionados en viñedo.

VINIFICACIÓN

- Racimos seleccionados y despallados.
- Maceración pre-fermentativa en frío para preservar aromas primarios.
- Fermentación alcohólica con inoculación de levaduras seleccionadas específicamente para mayor expresión aromática y frutal.
- Tiempo de maceración: 32 días.
- Fermentación maloláctica y cuidadosa crianza en barricas de roble francés le otorgan estructura, elegancia y notas de refinada complejidad.
- Alcohol: 14.5%

AÑEJAMIENTO

Barricas de roble francés nuevas y de segundo uso, tostado medio con una proporción de fondos tostados, durante 12 meses.

POTENCIAL DE GUARDA

15 años.

Notas de degustación

A la vista se presenta de color púrpura intenso. La nariz directa nos brinda aromas a frutos rojos con sutiles trazas de clavo de olor, resaltando el carácter frutal y balsámico. Este Malbec, en boca, se destaca por su elegancia y mineralidad. Su paso por barricas con fondos tostados aporta una manifiesta aunque elegante nota de clavo de olor y regaliz. Taninos firmes y acidez equilibrada aseguran un elevado potencial de guarda.

Maridaje

Versátil para maridar, resulta ideal para disfrutarlo con quesos duros, semiduros y fiambres ahumados. Además, carnes rojas asadas y al horno de barro, pastas rellenas con salsas rojas o blancas cremosas. Comidas criollas de distintas zonas de Argentina y un sabroso cordero patagónico pueden ser opciones originales a la hora de combinar.

Servir a 15°C.