



# GRANDES VARIETALES

**Nace desde la revolución creativa de Mauricio Lorca en el año 2003, apuntando a desarrollar vinos premium sin madera. Basado en terruños de altura, con alta densidad de plantación y baja producción por planta, nace la primera línea sin crianza de alta calidad de nuestra bodega.**



70% Malbec, 20% Syrah, 10% Petit Verdot.



Viñedo Los Altepes - Los Árboles - Valle de Uco - Mendoza 1250 metros sobre el nivel del mar y Los Inicios, Vista flores, Valle de Uco, Mendoza. Espaldero alto. 6850 plantas por hectárea. Producción ultra limitada, menos de 1 kilo por planta.



Uvas seleccionadas racimo por racimo. La fermentación se realiza en piletas de hormigón durante 10 días a temperaturas controladas entre 24° y 26° C. 18 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés.



Color rojo granate intenso con un leve tinte violáceo. En nariz expresa aromas a fruta fresca como frambuesa y cassis y algo especiados que recuerdan al cardamomo y ají. En boca es un vino con una entrada robusta e impetuosa que demuestra un carácter que resulta de la combinación del malbec, el syrah y el petit verdot, presenta un final largo y una estructura redonda.



Perfecto para acompañar con ragú de ternera al romero o carnes como pato o jamón crudo.



Sugerimos servir entre 14° - 16° C.