



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 Altopes - 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.



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.



100 % Malbec



Viñedo Los Altepes - Los Árboles - Valle de Uco - Mendoza 1250 metros sobre el nivel del mar. Espaldero alto. 6.850 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 violáceo con reflejos azulados. En nariz muestra aromas de frutas como mermelada de fresa, frambuesa y ciruela negra madura. En boca tiene una entrada con taninos dulces, la madera está integrada, es muy agradable al paladar, a la vez tiene un retrogusto largo que invita a beber.



Es perfecto para maridar con raviolones de cordero acompañados de salsa de champiñones.



Sugerimos servir entre 14° - 16° C.



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.



100% Petit Verdot



Los Alpes - Los Árboles - Valle de Uco - Mendoza 1250 metros sobre el nivel del mar. Espaldero alto. 6.850 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 rubí con tonalidades fucsia. En nariz presenta aromas frutados y florales como lilas, ciruela fresca, cereza madura, también pueden percibirse aromas como vainilla y algo de cuero. También se identifican aromas que recuerdan al pan tostado y manteca derretida. En boca presenta taninos aterciopelados, de estructura redonda y equilibrada con un buen final en boca.



Este vino es perfecto para acompañar con ragú de cordero con lentejas y setas, queso prepato o gouda ahumado.



Sugerimos servir entre 14° - 16° C.