



Enrique Foster



100% Malbec.



Uvas seleccionadas minuciosamente en el cuartel 13 de nuestra Finca Los Altepes, ubicada en Los Árboles, Valle de Uco.



Fermentación tradicional a 26° C y maceración por 25 días. La guarda se realiza en barricas nuevas de roble francés durante 18 meses y luego 12 meses en botella.



Color rojo profundo. Complejo aroma donde se conjugan frutas rojas, especias y un elegante toque de roble.



Complemento ideal para acompañar quesos duros, pastas y carnes asadas.



Servir entre 16° y 18° C.

ENRIQUE
FOSTER
—  *—*