



Reserva



100% Bonarda.



Finca los Altepes, Los Árboles, Valle de Uco, Mendoza. A 1250 msnm. Espalderos de alta densidad. 5500 plantas por hectárea. Producción limitada, solo una botella por planta.



12 meses de guarda en barricas de roble francés.



Color rojo violáceo intenso. Priman los aromas a frutos rojos, ciruela. En boca es elegante, se aprecia la vainilla aportada por la madera. De buena estructura, su final es largo y persistente.



Ideal para acompañar carnes y vegetales grillados, carnes asadas y quesos duros.



Servir entre 14° - 16° C.

ENRIQUE
FOSTER
—  —