

El Secreto



Variedad: Malbec
Mevushal
Graduación alcohólica: 13%
Cosecha: 2024
Formato 750 ml
Tipo de Vendimia: Manual

Viñedo: CRUZ DE PIEDRA-MAIPU (Centro de Mendoza) Argentina
Tipo de Suelo: Franco arenoso
Altitud: 800 Metros
Temperatura: 16 -18 °C
Certificación: OU de USA y BADATZ BET YOSSEF de ISRAEL

Viñedo:

Trabajamos con viñas de más de 40 años de antigüedad, en las zonas más importantes de Mendoza. En éstas primeras zonas se concentran las principales bodegas dedicadas a la producción de vinos finos de alta calidad. Rodeada por sus viñedos de Cañada Seca, Barrancas del Atuel y Finca Santa Luisa, la bodega combina los testimonios de la tradición familiar centenaria con áreas altamente tecnificadas en las que se destacan equipamientos de última generación.

Vinificación: Tradicional en piletas de mamposteria recubiertas con Epoxi sanitario, fermentación alcohólica controlada, duración de la misma 11 días, fermentación maloláctica cumplida en forma espontánea. Estos vinos han sido pausterizados mediante el sistema Termo-Flash, proceso que garantiza la calidad organoleptica del producto.

Nuestros vinos: Nuestros vinos expresan la tradición vitivinícola de las bodegas más prestigiosas de Argentina. Cumpliendo estrictas normas bajo supervisión de la autoridad religiosa, hemos obtenido la certificación rabínica OU de USA y BADATZ BET YOSSEF de ISRAEL. Este vino ha sido sometido a su pausterización cumpliendo las más estrictas normas Halajicas kosher a fin de que se lo considere Mevushal Kosher Mehadrin.



Maridaje: Carnes rojas asadas, salsas rojas, cordero asado, etc.



Visual: Rojo fuerte, joven con tonos bien marcados de violetas azulados



Gusto: Con una entrada dulce de taninos maduros, equilibrado de buena persistencia, un gran varietal que invita a la segunda copa.



Olfativa: Intenso, complejo con notas claras de frutos rojos maduros, mermeladas, ciruelas y especias, nos predispone a probar un gran vino.

