

El Secreto



Variedad: Malbec
No 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.

Nuestros vinos: Nuestros vinos expresan la tradición vitivinícola de las bodegas mas 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.



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.