

# El Secreto Reserva



**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 ésta 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, maceración prefermentativa 48 hs, fermentación alcohólica controlada, duración de la misma 30 días. Almacenamiento en roble americano. Este vino es pausterizado mediante el sistema Termo-Flash.

**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. Este vino ha sido sometido a su pausterización cumpliendo las más estrictas normas Halajicas Kosher. Este GRAN VINO, ha sido almacenado en barricas con roble americano dándole un sabor único.



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



**Visual:** Rojo intenso, brillante, con bordes violáceos que reflejan su juventud e intensidad.



**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 mermeladas, ciruelas y especias, combinado con notas de vainillas y moca por su contacto con el roble, nos predispone a probar un gran vino..