

# El Secreto Reserva



**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, maceración prefermentativa 48 hs, fermentación alcohólica controlada, duración de la misma 30 días. Almacenamiento en roble americano.

## Nuestros vinos:

Nuestro vinos expresan la tradición vitivinicola 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 GRAN VINO ha sido almacenado en barricas de 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..