

FINCA LOS QUIROGA



Blend Tradicional

Ficha Técnica:

Varietal: Corte Polivarietal

Viñedos: Zona Este 650 – 940 msnm

Crianza: Roble Americano durante 6 meses

Gerardo Cirrincione, Enólogo

Notas de Degustación:

Vino joven, de taninos amables. Buena persistencia de la fruta, con vivaces notas de ciruela y leves deijos ahumados provenientes del roble.

Color: Rojo rubí intenso.

Aroma: Ciruelas maduras, guindas y violetas, típicos de la variedad Malbec.

Sabor: intenso y de gran persistencia; remite a dulce de ciruelas, guindas y violetas. Complejo, con toques de vainilla y chocolate.

Maridaje: Para acompañar quesos Gruyère y Camembert.

También una amplia gama de carnes rojas y blancas asadas o con salsas especiadas, así como pastas y platos de la cocina italiana.

Servir entre 15° y 17° C.s.