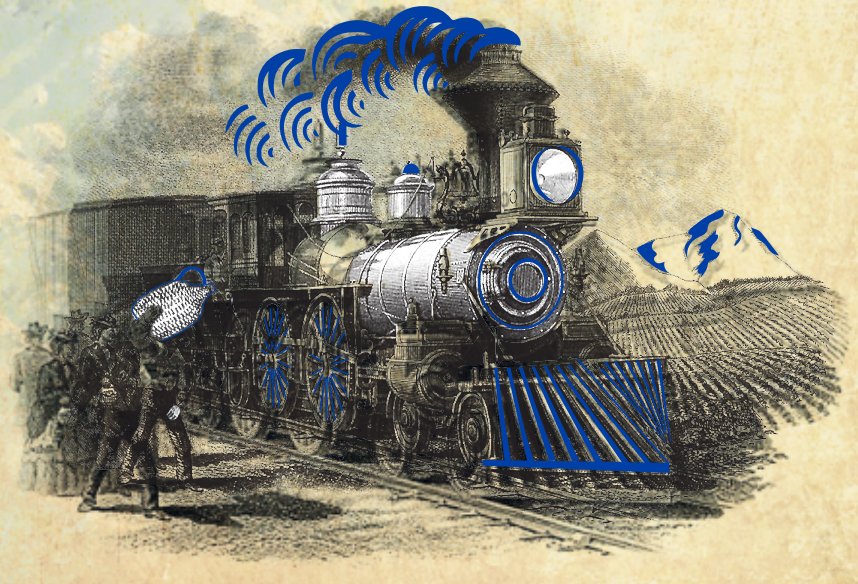


EXPRESO BODEGUERO

MALBEC GRAN RESERVA



FICHA TÉCNICA

PRODUCTOR

Expreso Bodeguero Wines

VARIETAL

100% Malbec



VIÑEDOS

Plantado en espaldero con riego por goteo, procede de San Carlos, Mendoza, Argentina.



ALTITUD

1100 m.s.n.m.

METODO DE COSECHA

Manual en recipiente 18 a 20 kgs.



FERMENTACIÓN

Maceración pre-fermentativa. 10 días a 8°C. Fermentación en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas durante 10 días. Temperatura controlada entre 24 y 28 grados. Maceración post-fermentativa.

CONSERVACIÓN

Conservación en barrica de roble 70% americano y 30% francés, durante 14 meses.



NOTAS DE CATA

De color rojo violáceo profundo, de aromas intensos y muy complejos. Su maduración en barricas aporta notas a vainilla y cacao, lo que lo convierte en un vino elegante. En boca es frutado, con taninos agradables y buena acidez.

TEMPERATURA IDEAL



PLATOS ARMÓNICOS

Carnes al horno - Chivo a la llama - Pescados a la parrilla



Terroir: San Carlos - Mendoza

[Clic aquí para ver fotos de la finca](#)

Pedro Angulo y Ángel Innocenti fueron viticultores en su Europa natal. Emigraron a la Argentina en el siglo XIX, mediante trabajo arduo y perseverancia, encontraron un gran éxito en sus actividades comerciales.

Actualmente, la familia Angulo Innocenti ha reavivado sus raíces vitivinícolas de sus inmigrantes. Alejandro Angulo y Mariano Innocenti, miembros de la 3ª y 4ª generación de la familia, respectivamente, han decidido celebrar el pasado vitivinícola de Pedro y Ángel, con el desarrollo de un terroir único en La Consulta (San Carlos).

La propiedad de 115 has. está plantada principalmente con Malbec (40 has. aprox.), Cabernet Sauvignon (30 has. aprox.) y pequeñas cantidades de Syrah, Tempranillo, Cabernet Franc, Chardonnay y Sauvignon Blanc.

WINEMAKER

José Di Marco