

## FICHA TÉCNICA

### TIPO DE VINO

Tinto

### Productor

Casa Santos Lima, Companhia de Vinhas, S.A.

### COSECHA

2018

### PAIS

Portugal

### Denominación de Origen

Vinho Regional Lisboa

### UVAS

Malbec

### RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Entre 16 y 18 °

### ALC. VOL.

14.50 %

SEPTIEMBRE  
 2023

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Hermoso color rubí intenso. Agradables aromas con notas de frutas salvajes, combinadas con aromas de especias derivadas del proceso de guarda en las barricas de roble. El sabor es intenso, complejo, con taninos persistentes y un largo retrogusto.

## VINIFICACION

Hecho con la mejor selección de uvas malbec de la bodega. Después del despallado las uvas pasaron a un proceso de maceración pre fermentativo en frío por un período de 24 horas. La fermentación alcohólica está hecha en acero inoxidable a temperatura controlada por 14 días. El contacto con las pieles fue por 28 días. Cuatro a seis meses en barrica.

## TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE:

Recomendado para consumir actualmente y los próximos cinco años hasta 2028. Puede ser un gran acompañante para los cortes y en general de toda la cocina de Cortazar Parrilla de Autor.

Precio: \$ 495.00

Paquete 3 Botellas: \$1,410.75 (\$ 470.25 C/U)

Paquete 6 Botellas: \$ 2,673.00 (\$ 445.50 C/U)

Paquete 12 Botellas \$ 5,049.00 (\$ 420.75 C/U)

