



SINGLE VINEYARD



100% Malbec.



Los Sauces, Valle de Uco, Mendoza. A 1050 msnm. Suelo homogéneo, profundo, permeable. De composición franco arenoso, con presencia de canto rodado a 2m de profundidad. Cosecha manual. Producción limitada, una botella por planta.



12 meses de guarda en barricas de roble francés y americano. 12 meses de estiba en nuestra cava.



Vino fresco, joven y con características frutales. De color rojo intenso, con tonalidades violáceas. Posee aromas que rememoran frutos rojos frescos y pimienta blanca. Buena estructura y taninos suaves.



Ideal para acompañar carnes blancas condimentadas, carnes rojas y comidas con salsas cremosas y lácteas. Excelente compañero del chocolate.



Sugerimos servir entre 14° C – 18° C.

ENRIQUE
FOSTER
—  —