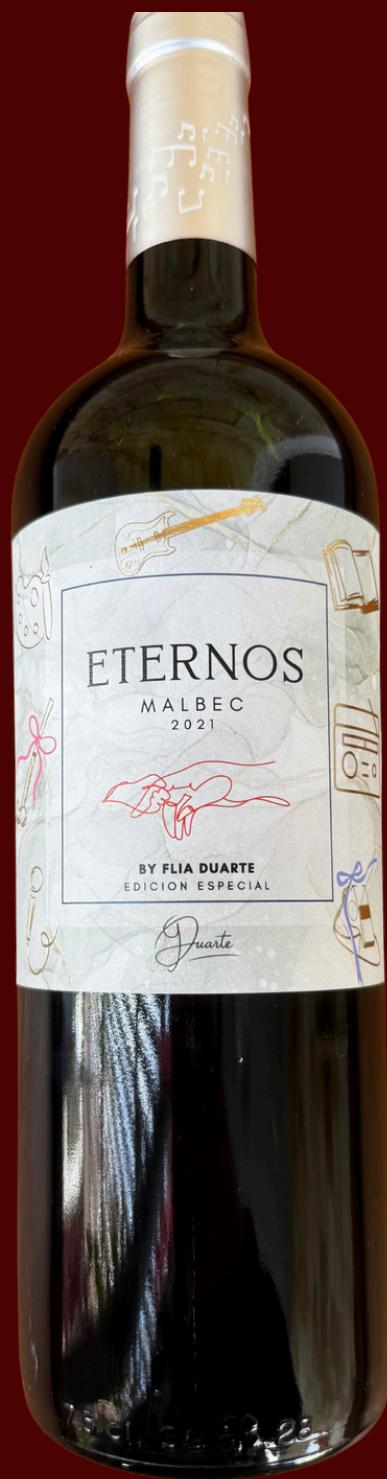


FICHA TECNICA
ETERNOS
MALBEC
BY GABRIEL DUARTE



UVAS

Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza.
Altitud 950 mts

TEXTURA DEL SUELO

Franco arenoso con piedras en
superficie

COSECHA

Ultima semana de marzo, cosecha
manual en cajas de plastico

ELABORACION

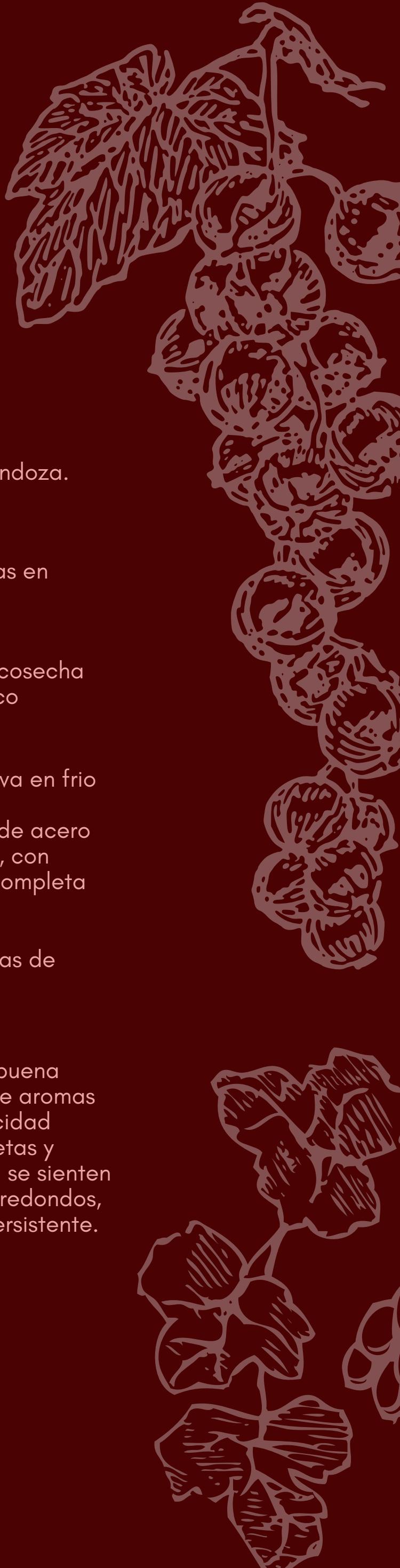
Maceracion prefermentativa en frio
durante 3 dias.
Fermentacion en tanques de acero
inoxidable durante 12 dias, con
fermentacion malolatica completa

CRIANZA

Durante 8 meses en barricas de
roble frances

NOTAS DE CATA

De color rojo violaceo de buena
intesidad y limpidez, ofrece aromas
de mucha expresion y tipicidad
varietal, con notas de violetas y
ciruelas maduras. En boca se sienten
taninos maduros, dulces y redondos,
amplio con un final muy persistente.



Recomendado para servir en carnes, pastas y quesos
Servir entre 16°C y 18°C

ETERNOS

MALBEC

BY GABRIEL DUARTE



Este vino nace del deseo de brindar con quienes ya no están pero nunca se han ido. Cada gota encierra memorias, suspiros, miradas que aún nos acompañan en lo invisible

Eternos es la nostalgia dulce y dolorosa que deja el amor verdadero. Ese que ni el tiempo, ni la distancia, ni la muévete pueden borrar.

Abrir esta botella es abrir un instante suspendido. Un homenaje íntimo, una forma de decir estás conmigo, aun aquí