

## **LAMUCHI WINES ZORRITOS**

### **MALBEC 2023**

**Aspecto visual:** intensos y fuertes rojos con reflejos violáceos protagonizan la vista. Buena concentración, vivacidad y claridad, algunos atributos que muestran una excelente referencia varietal y un excelente estado acorde a su añada.

**Aspecto aromático:** atrapante y perfumado perfil aromático. Una deliciosa presencia de frutas negras combinadas con frescas frutas rojas, comienzan a deleitar la nariz. Las especias como la pimienta negra, el orégano, las hierbas, los mentolados, el regaliz, la sutileza floral y suaves notas ahumadas acompañan y armonizan las interesantes sensaciones aromáticas. Su identidad está muy bien definida, encantador y expresivo. Elegante y complejo, conforman un conjunto de virtudes que cautivan y entusiasman.

**Aspecto Gustativo:** en boca hay personalidad, su carácter se expresa desde su agradable entrada, la firmeza y potencia en sus taninos, sus texturas secantes, su perfil refrescante y voluminoso y la sedosidad en su recorrido, complejizan y atesoran sensaciones más que gratificantes. De final largo, frutoso, persistente, dejando a su paso recuerdos mentolados y especiados. Potencia, armonía y expresión todo en una sola copa.

**Conclusión:** Malbec con identidad, carácter y determinación. Sus principales características muestran un estilo lleno de texturas y sabores. De principio a final propone un diverso e interesante recorrido por las frutas, las especias y demás sensaciones que gratifican y acarician el paladar. De excelente presente y con un potencial estupendo a través de los años.

**Guarda:** sus características sensoriales auguran un tiempo de evolución de 10 a 15 años guardado en correctas condiciones.

**Maridaje:** su perfil lo hace muy versátil para las combinaciones, tanto sea gastronómicas como las de momentos. Comidas sabrosas, aderezadas, desde una entrada hasta un postre puede ser una apetitosa alternativa. Carnes al horno, vegetales asados, tipos diferentes de empanadas, guisos y chocolates algunas ideas para disfrutar. Su personalidad invita a contemplar su consumo en situaciones de charlas y largas sobremesas.

**Temperatura de consumo:** Mantener una correcta temperatura es sumamente importante y necesario para su pleno disfrute. Beberlo fresco, entre 12º y 14º. Se recomienda realizar la apertura de la botella, servirlo y dejarlo en copa unos minutos para vivir la experiencia y el paso a paso de la aireación adecuada.