



# Zorritos



## RESERVA MALBEC

### VARIEDAD

100% Malbec

### VIÑEDOS

Agrelo, Mendoza.

### ALCOHOL

12,8%

### SERVICIO

14° y 18°

### ASPECTO VISUAL

Resaltan sus atractivos rojos, de gran concentración, con una delicada presencia de tonos violáceos; claridad, limpidez, vivacidad y muy buen brillo.

### ASPECTO OLFATIVO

Expresivo y perfumado. Sus deliciosos aromas reflejan en primera instancia mucha fruta roja fresca. Luego, se aprecian notas florales, herbales, especiadas y suaves tostados que acompañan y redondean su aspecto aromático.

### ASPECTO GUSTATIVO

En boca su entrada es muy agradable, amena, una deliciosa sensación de texturas con presencia de taninos firmes y sedosos. Cuando el Malbec se posiciona en su medio de boca, se percibe envolvente, jugoso y refrescante, expresando una deliciosa armonía en los sentidos.

### MARIDAJE

Las recomendaciones para su consumo pueden ser muy variables, momentos de almuerzos y cenas, acompaña muy bien entradas con quesos maduros y embutidos, empanadas, también platos principales con carnes rojas o de caza.

### TEMPERATURA

Se recomienda cuidar su temperatura en pos de disfrutar a pleno las cualidades sensoriales, por ello, sugerimos beberlo fresco, a 16°.

### CONCLUSION

Un varietal con mucha identidad Malbec, resaltando a través de sus notas sensoriales el privilegiado distrito de Agrelo. Equilibrio a cada paso, la fruta como protagonista y la fresca como pilar de sensaciones