

# *Baldomir* Gran MALBEC

## NOTAS TÉCNICAS

---

Variedad: 100% Malbec.

Origen: La Consulta, Valle de Uco.

Productor: Bourguet.

Edad del Viñedo: Cultivado en 1995.

Altura del Viñedo: 1100 msnm.

Tipo de Suelo: Franco con subsuelo de canto rodado.

Conducción: Espaldero alto

Irrigación: Tradicional por surcos

Rendimiento del viñedo: 50 qq/ha.

Crianza: durante 30 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso. Usamos un 80 % de roble de segundo y tercer uso y un 20 % de roble francés nuevo.

Alcohol: 14,9%

## NOTA DE DEGUSTACIÓN

---

Nuestro Gran Malbec presenta un color azul intenso con tonos negros profundos. Sus aromas recuerdan a ciruela pasa, frutos negros maduros, acompañados por notas a tabaco, humo, chocolate, producto de su paso por roble. En boca es un vino completo, llena la boca, untuoso, con un final persistente y agradable que invita a tomar siempre una segunda copa. Es uno de los máximo exponente de la filosofía de Martino Wines.

Maridaje: Carnes a la parrilla, carnes asadas, pastas con salsas rojas, cordero.

Temperatura de servicio: 16-18°C.

Potencial de guarda: 15 años y más.

Producción anual: 3.000 botellas.

