



00104175

Altos las Hormigas – Reserve Malbec

750 ml 6 /c

Procedencia: Valle de Uco (Mendoza) - Argentina.

Variedad: Malbec 100%.

Crianza: Foudres de 3.500 L, de Roble Francés (sin tostar), 18 meses.

Nariz: perfumada. Amplia gama de matices que recuerdan principalmente los frutos rojos como frambuesas y cerezas, arándanos y ciruelas, chocolate y un toque de cuero.

Boca: entrada penetrante. Expresa los sabores propuestos en nariz. Avanza marcando su carácter, se muestra amplio y aterciopelado. Una columna vertebral de acidez bien integrada, taninos firmes pero elegantes. En concreto es un vino intenso, cremoso, equilibrado y complejo. Largo en su final.

Maridajes opcionales entre otros: Invita a platos contundentes. Las carnes rojas como la entraña, el lomo, cordero, el cabrito, la caza y los quesos maduros.

94 Pts, 2015 - Robert Parker