



00104277

Noemía - J. Alberto Malbec

750 ml 6 /c

Procedencia: Valle de Río Negro, Patagonia - Argentina.

Variedades: Malbec 95 % y Merlot 5%.

Crianza: Roble Francés (segundo uso), 11 meses.

Nariz: Muy aromática. Empieza proponiendo un recuerdo de musgo seco, avanza con recuerdos de violeta, frutos rojos y negros, tenue recuerdo de aceitunas y especias, acompañado de un sutil toque de sotobosque.

Boca: Entrada sedosa y fenomenal. En su avance se percibe su fineza, taninos maduros (casi dulces). La fruta despliega frescura y madurez en armonía. Es redondo, con buen cuerpo, muy sabroso. Su final es placentero y pronunciado.

Maridajes opcionales entre otros: El pollo, cerdo, conejo, cabrito, lomito, lomo y los asados. Los quesos de vaca o mixtos maduros, serán un buen acompañante.

94 Pts, 2018 - Robert Parker