



00104278

Noemía - A Lisa Malbec

750 ml 6 /c

Procedencia: Valle de Río Negro, Patagonia - Argentina.

Variedades: Malbec 90%, Merlot 9% y Petit Verdot 1%.

Crianza: Roble Francés de varios usos (15% del vino), 11 meses.

Nariz: Perfumada y elegante. Amplio abanico en el que destaca inicialmente el recuerdo a musgo, luego frutos rojos maduros y negros frescos, acompañados de toques de grafito, tabaco y regaliz.

Boca: Amable entrada, muy sabroso, recorre con suavidad, cuerpo medio, exquisita expresión frutal, sus sabores frescos están entremezclados con maduros. Elegante y muy seductor. Placentero hasta su amistoso final.

Maridajes opcionales entre otros: Pargo rojo, salmón o atún. La pasta, las carnes blancas. Platos con setas y gratinados complementarán muy bien. Las carnes rojas y los asados. Los quesos de vaca u oveja o mixtos, frescos a semi curados.

93 Pts, 2018 - Robert Parker