



00104303

### **Cuvelier los Andes – Grand Vin**

**750 ml 6 /c**

Procedencia: Tunuyán (Vista Flores), Valle de Uco, Mendoza – Argentina.

Varietades: Malbec 88%, Cabernet Sauvignon 5%, Merlot 4% y Petit Verdot 3%.

Crianza: Roble Francés, 18 meses (doble barrica).

Nariz: compleja. Nos invita al recuerdo de frutos negros maduros como el casis y la cereza negra, acompañada de toques a tabaco fresco y especias.

Boca: Agradable, pulido y bien estructurado, ofrece finos taninos y una acidez que aporta frescura y equilibra el conjunto. Fusiona recuerdos frutosos y especiados. Generoso, armonioso, profundo e intenso. Placentero final.

Maridajes opcionales entre otros: Carnes mixtas a la parrilla o el asado argentino. Lomito, lomo, entraña, bife de chorizo, new york, rib eye y cordero. El Cabrito asado (es un clásico) y los quesos maduros.