



00104562

Familia Schroeder Barrel Fermented Malbec 750 ml

Procedencia: Neuquén (Patagonia) - Argentina.

Variedad: Malbec 100%.

Crianza: Roble Francés (60%) y americano (40%),
8 meses.

Nariz: propone aromas a violetas que se combinan
con frutos como ciruelas, arándanos y guindas.
Recuerda también notas a Moka, vainilla y
especias.

Boca: Sabrosa entrada. Se percibe su frutalidad
de inmediato, una acidez sabrosa que ayuda
al equilibrio con sabores a chocolate y toques
torrefactos. Sus taninos se muestran amables,
muy buena estructura, elegancia y complejidad.

Maridajes opcionales entre otros: Pescados aceitosos,
carnes blancas y rojas (todas estas proteínas a la
parrilla) o bien en otras preparaciones culinarias.
Muy bien con quesos de cabra y vaca.