



CHEVAL DES ANDES

MENDOZA, ARGENTINA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 58% Malbec, 37% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot.

Alcohol: 15,0%.

Reposo: La crianza de 14 meses se llevó a cabo en barricas de 225 litros (dos tercios del volumen) y en barricas de 400 litros (el tercio restante). El total de nuestras barricas de roble provienen de "Centre France". Se utiliza 70% de barricas nuevas y 30% de barricas con un año de uso.

Capacidad de Guarda: 15 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Rojo intenso y brillante con matices violáceos.



Expresión aromática muy intensa. El bouquet de aromas de frutas rojas (cereza, fresas silvestres) y especias se ve intensificado por la frescura y complejidad del vino.



En boca predomina el equilibrio de este vino. Un ataque suave y fresco añade una vivacidad encantadora. Taninos suaves y precisos que aportan una estructura atractiva con un final elegante.



Es ideal para acompañar platos de carnes bien condimentadas, pastas bañadas con salsas intensas y empanadas de carne.



La Bodega

En el corazón de Cheval des Andes se encuentran la transmisión y la herencia, el savoir-faire y los valores que fueron legados de Château Cheval Blanc y que han transitado a través de ambas generaciones y continentes desde burdeos hasta Mendoza. En 1999, Château Cheval Blanc inició un proyecto conjunto con Terrazas de Los Andes y así nació Cheval des Andes. Desde entonces, un blend con el estilo de Burdeos y la predominancia de Malbec se convirtió en el emblema de Cheval des Andes.