



LA RURAL - SAN FELIPE ESTIRPE 1925 LA CONSULTA, MENDOZA, ARGENTINA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Malbec.

Alcohol: 14,0 %

Reposo: 12 meses, 50% con roble francés nuevo y de 2º uso y 50% con roble americano nuevo.

Capacidad de Guarda: 7 años

Temperatura de Servicio: Servir a 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De intenso color rojo rubí con matices violáceos.



Aroma intenso afrutas como cereza y frutilla, con un toque especiado. Aparece algo de vainilla y chocolate que le da el roble.



En el paladar, es perfectamente balanceado, de gran cuerpo y amplio en el paladar medio, con un final persistente que denota su gran estructura.



Se recomienda acompañar con Cordero asado, Carnes de caza o guisos, Platos con base de hongos y Quesos fuertes.



La Bodega

Desde su fundación en 1885, Bodega La Rural ha sido reconocida por la extraordinaria calidad y carácter de sus vinos. Uniendo una larga tradición en la producción y el deseo constante de combinar evolución e innovación, los vinos San Felipe son reconocidos hoy en Argentina como una de las marcas más exitosas y relevantes de nuestros tiempos.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com