

Nuestros Vinos



Santa Brune | LÍNEA RESERVA

MALBEC

Variedad:

Malbec 100%

Notas de cata:

Se destaca por su color rojo profundo con matices violáceos. La tipicidad de este varietal es la ciruela y pasas de uvas. Es estructurado de buen cuerpo y largo final de boca.

Temperatura de consumo:

entre 16° y 18° C

Maridaje:

Ideal para acompañar carnes rojas asadas, corderos, ciervos y quesos maduros.

Guarda:

Hasta 4 años de la fecha de cosecha.

Crianza:

8 meses en botella.

Este vino joven de alta calidad, diseñado por la tercera generación familiar, ha plasmado la pasión y tesón en este gran vino, proveniente de viñedos de más de 30 años.