



SAN FELIPE BARREL SELECT MALBEC MENDOZA, ARGENTINA

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Malbec.

Alcohol: 14,0%.

Reposo: 9 meses, 40% con roble francés de 1º y 2º uso y 60% con roble americano nuevo.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: de 16 - 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Vino de un intenso color rojo profundo, con matices violáceos.

Este claro exponente de viñedos de altura, se expresa con aromas a frutos rojos maduros silvestres. En boca se aprecian cerezas y frambuesas en combinación con taninos muy maduros y complejos, aparecen sutiles toques de tabaco y caco de la madera. De cuerpo importante y bien estructurado, su final es amistoso y de gran persistencia.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Carnes asadas, Las Terrinas de aves y Quesos variados.

San Felipe

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. Los vinos San Felipe constituyen una de las marcas más vendidas en restaurantes de todo el mundo. Su estilo prestigioso y tradicional ha sido reconocido a través de las distintas generaciones de nuestro país y su nombre ha sido asociado a la excelencia y distinción.