



SAN FELIPE OAK CASK MALBEC MENDOZA, ARGENTINA

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Malbec.

Alcohol: 13,5%.

Reposo: 7 meses, 50% con roble americano de 2º uso.

Capacidad de Guarda: 4 años.

Temperatura de Servicio: de 16 - 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Vino de color rubí intenso, con reflejos violáceos profundos.

Aromas de frutos rojos como cereza, matices de canela y otras especias dulces.

En boca, aparecen notas varietales de casis y grosellas, sutilmente se expresan cacao y tabaco que le confiere el contacto con el roble. Buena estructura y con gran carga de taninos amables y largo final.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con carnes a la parrilla, aves, guisos y quesos semi curados.

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.