



Al igual que el péndulo hegeliano que oscila entre extremos opuestos para encontrar la armonía en el centro, nuestros vinos buscan este encuentro entre lo antiguo y lo moderno, entre lo clásico y lo disruptivo.

MALBEC · CEREZA

VARIETAL : Malbec 70% · Cereza 30%

ALCOHOL : 13

ACIDEZ : 5.25

PH : 3.7

AZÚCAR : 4

NOTAS DE CATA : Este vino es una expresión fresca y auténtica de la combinación entre la potencia del Malbec y la delicadeza de la Cereza. Su brillante color violeta revela la pureza y vivacidad de esta mezcla "Hegeliana".

En nariz, despliega una explosión de frutas rojas. Notas jugosas de cerezas frescas y ciruelas se entrelazan con sutiles matices florales.

En boca, el Malbec aporta sus característicos taninos dulces, mientras que la Cereza contribuye a una frescura vibrante. El final es limpio y refrescante, con una agradable persistencia de frutas rojas que invita a dar otro sorbo.

TEMPERATURA DE SERVICIO : 16-18°C (61-64°F)

CREADO POR : Rafael Miranda

