



## **Brote Negro Reserva de la Familia**

<b>Composición:</b>	<b>100% Malbec</b>
<b>Región:</b>	<b>Lujan de Cuyo, Mendoza</b>
<b>Temperatura de servicio:</b>	<b>12-16° C.</b>
<b>Barrica:</b>	<b>12 a 14 meses en roble</b>

### **Nota de cata:**

Es una rareza natural, un biotipo de Malbec, detectado en un viñedo muy antiguo de vides de esta variedad. Se hizo seguimiento durante largo tiempo, se trasplantaron las vides que presentaban características diferenciales y en la actualidad dan origen al cepaje con el que se elabora este vino. La identificación más saliente a primera vista, son sus brotes muy oscuros, casi negros y durante un cierto tiempo los brotes crecen erectos y sus racimos son más pequeños y sueltos que los de Malbec.

Color: de un púrpura profundo con tonalidades violáceas.

Aromas: Frutas rojas frescas, ciruelas, regaliz, frambuesas, vainilla y notas florales

Sabores: Entrada afrutada, fresco, complejo, elegante. De muy buena persistencia en boca