



CASA Gli AMICI



- Nuevas tecnologías y tradición se potencian en el manejo de los viñedos de Casa Gli Amici.
- Genética de plantas antigua y moderna permiten obtener el balance de uvas que buscamos.
- Suelos profundos y arenosos con limitada retención e irrigados con agua subterránea dan soporte a los viñedos, los cuales son manejados de manera respetuosa con el ambiente.
- La poda es mixta tipo Guyot y Cordon bilateral con máxima exposición solar y manejo de canopia controlado.
- El suelo es considerado un organismo vivo, al cual prácticamente no se le realizan roturas y se ayuda a conservar con enmiendas orgánicas, coberturas verdes y manejo de la vegetación autóctona.
- El rendimiento de producción promedia los 100 qqlha.
- El tiempo de cosecha es marcado cada año apuntando a practicarla temprano y así obtener frescura y mucha fruta.

2021 MALBEC

Mendoza Argentina

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color rojo intenso, matices violáceos, negros y azulados, el vino se abre con una nariz que expresa ciruelas maduras, en la boca taninos suaves y agradables, se puede apreciar sabores de frutos secos y vainilla.

Intense red color, violet, black and bluish nuances, the wine opens with a nose that expresses ripe plums, kind and soft tannins to the mouth, dry fruits and vanilla.

MARIDAJE / PAIRING

Combina muy bien con cortes de carnes rojas a las brasas, pavo, cerdo y cordero.

It combines very well with grilled red meat cuts, turkey, pork and lamb.