



# Comendador de Viluco

## *Partida Selecta Malbec*

A la vista presenta color rojo violáceo con tintes negros. En la nariz frutos rojos, humo, tostado, intenso y persistente. En la boca hay ciruela, mermelada, es soberbio, tánico, excitante.

Conservación: No superior a 20° C

Maridaje: Carnes rojas asadas, quesos, carnes de caza.

Temperatura de servicio: 14° - 18° C

---

Blend: 100% Malbec

Origen de las Uvas: Altamira, San Carlos, 1150 msnm

Crianza: 18 meses en Barrica de roble francés y 6 meses en botella



**San Carlos Sud**