



## **HENRY PURE MALBEC 2015**

Siguiendo la tradición de nuestra línea tope de gama, nace un vino 100% Malbec, que solo se elabora cuando la añada ha dado características especiales e inspira al dueño, Enrique Pescarmona, y al enólogo, Juan Roby, a crear una partida exclusiva.

Se elaboran con uvas provenientes de viñedos de bajos rendimientos, con largas maceraciones y su crianza en roble dura como mínimo dos años. Luego, permanece un año más en estiba. Se han producido apenas 3.500 botellas.

#### HISTORIA

La primera cosecha de Henry Pure Malbec fue la partida del año 2011 y el objetivo fue concentrar en una partida muy limitada las características más puras del Malbec argentino. El resultado fue singular e inolvidable. La añada 2015 es la segunda que se lanza al mercado.

# INFORMACIÓN TÉCNICA

Malbec 100%

**Alcohol:** 14,3 % Acidez: 5,4 g/l **PH**: 3,63

Azúcar Residual: 1,8 g/l

Viñedos: Gualtallary, Tupungato - Mendoza

Plantados en: 2006 y 2007 Altitud: 1380 msnm

Método de añejamiento: 100% del vino pasó 24 meses en tonel de roble

francés de primer uso y otros 12 meses en botella

Potencial de guarda: más de 15 años

### **NOTAS DE CATA**

- · Color rojo casi negro con tintes violáceos
- · Aroma a fruta roja fresca y algunas notas mentoladas, coco, vainilla y especias del aporte del roble bien amalgamado
- · Entrada suave aterciopelada. Tiene muy buena untuosidad pero no empalaga. Es jugoso y largo. La sensación perdura por un tiempo prolongado

## MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para acompañar con carnes rojas asadas, como ojo de bife o cordero.

