



Un Malbec que busca plasmar la identidad de vinos de altura de los Valles Calchaquíes. Un vino con cuerpo, con músculo de color y aromas intensos pero que se presenta fresco y suave en el paladar, con un final largo y ligeramente especiado. Un tinto ideal para acompañar los platos típicos del norte argentino.



100% Malbec



Chimpa (1.700 M.S.N.M.) & Yacochuya (2.000 M.S.N.M.)  
Cafayate.



Fermentación de bayas enteras en tanques de acero inoxidable.



Crianza: 50%  
12 meses en barricas de roble francés.