

**VARIETALES:**

39% Cabernet Sauvignon, 24% Malbec, 23% Syrah, 8% Petit Verdot, 6% Petit Franc

D.O.: Valle de Uco

COSECHA:

La Consulta es predominantemente arcilloso y arenoso. Vista Flores es una combinación de suelos rocosos, arenosos y arcillosos.

ELABORACIÓN:

Añejamiento 14 meses en barricas de roble francés.
Sin filtración.

NOTAS DE CATA:

Color: Púrpura profundo.

Nariz: Extremadamente aromática resaltando violetas, frutos rojos y arándanos.

Boca: Muestra diferentes fases pasando por frutos rojos, frutos secos, violetas, vainilla y tabaco.

Temperatura ideal de consumo: de 15° a 18°.