

# EL MOLINO GRAN RESERVE 2018

Chardonnay

DESDE 1883  
**TRAPICHE**  
ARGENTINA



Tipo de Cuerpo



**Anfitrión**  
de México  
Vinos & Delicatessen



## VINÍCOLA

Bodega Trapiche fue Fundada en 1883 y a lo largo de sus 130 años de trayectoria, la búsqueda constante de la innovación y la perfección llevaron a esta bodega a ser pionera en la introducción de cepas de origen francés y la creación de vinos varietales, así como a la importación de barricas de roble provenientes de Francia y el uso de tanques de acero inoxidable.

En la actualidad, Trapiche no es sólo una de las bodegas con mayor historia y tradición de la región, sino es también una de las más grandes de Argentina, alcanzando una producción de cerca de 30 millones de botellas anuales.

La bodega está rodeada de diez hectáreas de viñedos y hermosos campos de olivares en los que reina la biodinámica.

## NOTAS DE CATA

Vino color amarillo paja con sutiles destellos verdosos. Aromas a frutos tropicales como piña, plátano, cítricos, pera, manzana amarilla, notas saladas de caramelo y pan. En boca equilibrado. La textura cremosa se ve reforzada por matices de galleta horneada, piña y manzana. El final es refrescante y especiado.

Maridaje ideal con Pescado y Marisco, también va bien con Postres y Quesos Maduros.



**Vinicola / Enólogo:**  
Trapiche, El Molino  
Leandro Rivero



**Grados de Alcohol:**  
13.5% Alc.



**Cépage:**  
Chardonnay



**Temperatura de Consumo:**  
10-13°C.



### Vinificación:

La uva se somete a una maceración en frío seguida de un suave prensado. El vino se cría sobre lías en depósitos de acero durante 12 meses.