

LAVISTA FORTIFIÉ 2021

Malbec



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

La Bodega forma parte del proyecto familiar arquitectónico Hacienda San José Lavista, la imponente edificación y conclusión de esta, representa la tercera y última etapa del proyecto. Es un concepto artesanal y tradicional, con instalaciones modernas de primer nivel, con producción limitada y exclusiva en un inicio. El viñedo en Hacienda San José Lavista está compuesto de las siguientes variedades: Malbec en un 65%, Syrah 10%, Sauvignon Blanc 15%, Merlot 10%.

Hugo D'Acosta, apasionado enólogo e ingeniero agrónomo, ha sido parte medular de este proyecto, no sólo imprimiendo su gran calidad y conocimiento, sino también, ha preservado en San José Lavista, las características de su terroir, con sus variables climatológicas, respetando la personalidad de la uva y el vino y del viñedo.

NOTAS DE CATA

Vino color rubí con ribetes brillantes. Limpio consistente con densidad alta. Aromas con notas a miel, nueces, especias y vainilla. Fragancias frutales y tostados. En boca tiene taninos dulces de buena estructura. Ataque intenso con gran cuerpo.

Maridaje perfecto con cortes de carne, guisos, quesos duros y postres.



Vinícola / Enólogo:

Bodega San José Lavista
Hugo D'Acosta



Grados de Alcohol:

19% Alc.



Cépage:

Malbec



Temperatura de Consumo:

14°C.



Vinificación:

Cuenta con una crianza de 36 meses en barrica: 50% de roble francés y 50% de roble americano, más 10 meses en botella.