

LAVISTA GRAN RESERVA 2021

Malbec

SL
Bodega San José Lavista



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

La Bodega forma parte del proyecto familiar arquitectónico Hacienda San José Lavista, la imponente edificación y conclusion 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 esta 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 granate medio con ribetes elegantes. Limpio, firme y densidad marcada. Aromas marcados con notas especiadas y sutiles. Fragancias tostadas y a frutas maduras. Ciruela, pasas, frutos rojos secos, vainilla, mermelada, especias y chocolate.

Maridaje ideal con parrilladas, cortes de res especiados asados o al carbón, pato, codorniz o quesos duros.



Vinícola / Enólogo:

Bodega San José Lavista
Hugo D'Acosta



Grados de Alcohol:

13.5% Alc.



Cépage:

Malbec



Temperatura de Consumo:

16°C.



Vinificación:

Crianza durante al menos 24 meses en barrica 60% francesa y 40% americana.
Crianza en barrica antes de salir a la venta de al menos 12 meses.