Ludlow
Importación & Distribución

Ficha Técnica

Bramare Valle De Uco Malbec 2022

Viñedo propio

Viñedos propios de altura en el Valle de Uco, donde los suelos pedregosos y la influencia de los Andes generan una maduración lenta y óptima. Ideal para lograr un Malbec vibrante y estructurado.

Grado alcohólico	Variedad de uva
14,6% Vol.	100% Malbec

Vinificación y Crianza

Las parcelas se vinifican por separado con fermentación y maceración de aproximadamente 15 días. Crianza de 18 meses en barricas de roble francés, seguida de afinamiento en botella.

Notas de Cata

Aromas de frutas rojas maduras, ciruela, violetas y un sutil toque de grafito. En boca, taninos firmes pero pulidos, buena acidez y un final jugoso que resalta su origen de altura.

Maridaje

Acompaña muy bien carnes blancas, pastas con salsas rojas, embutidos curados y quesos semiduros.

Recomendación de consumo

Decantar por 45 minutos. Servir a 16–17°C para apreciar su expresión frutal y equilibrio.

Puntuaciones Bramare Valle De Uco Malbec 2022

94 puntos (James Suckling)

93 puntos (Tim Atkin)