## RESERO



Variedade: 100% Tempranillo.

Indicação geográfica: Valle Central,

Mendoza, Argentina.

## Elaboração

Colheita manual da uva.

Recepção e desengaço.

Fermentação em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas e a temperatura controlada.

Clarificação.

Formação do corte.

Filtragem.

Engarrafado.

## Notas de degustação:

Este vinho apresenta uma cor vermelha com faíscas violáceas, acompanhado de aromas que evocam frutas pretas como amoras e especiarias. Em paladar se apresenta agradável entrada, taninos arredondados com um longo final.