



"Sísifo fue condenado a una labor eterna: empujar una piedra hasta la cima de una montaña para verla caer una y otra vez, repitiendo el mismo esfuerzo por toda la eternidad.

Este mito siempre me ha parecido un espejo de nuestra labor al hacer un gran vino. Cada vendimia volvemos a empezar con pasión y esperanza, sabiendo que el clima, la tierra y sus caprichos pueden ponerlo todo en riesgo. Y, sin embargo, seguimos. Porque en esa obstinación, en ese volver a empujar la piedra, también nace la grandeza del vino."

EXPRESARTE BLEND DE MALBEC

- Origen: 70% de Barrancas, Maipú y 30% de Altamira, Valle de Uco.
- Variedad: Blend de Malbec 100%.

-
- Crianza: 12 meses en roble francés.
 - Alcohol: 14,6% v/v.
-

NOTA DE DEGUSTACIÓN:

- Vista: Se observan colores rojo violáceos y rubí brillante, de alta intensidad.
- Nariz: Se perciben aromas de ciruelas, moras y cerezas negras maduras, acompañados de finas y elegantes notas de vainilla, cacao y café, provenientes de su paso por barricas de roble francés.
- Boca: Es un vino de muy buena estructura, con taninos amables y sedosos. Presenta un final largo, persistente y goloso, con recuerdos frutales y tostados que aportan complejidad y elegancia.