



LA MANO DERECHA RESERVA

PRODUCTEUR : Bodega Calle

RÉGION : Gualtallary, Valle de Uco, Argentine

CÉPAGE(S) : 100 % Cabernet Sauvignon

ALCOOL : 14,5 %

VINIFICATION & VIEILLISSEMENT : Raisins récoltés à la main. Ils sont méticuleusement triés et fermentés dans des réservoirs en béton. Vieilli en fûts de chêne français pendant 12 mois. Vinification par gravité.

NOTES DE DÉGUSTATION : Arômes de prune mûre, chocolat, miel, noix, ainsi qu'un soupçon de muscade. Un vin corsé aux tannins fins avec une finale aux notes fumées et de fines herbes.

ACCORDS : Viandes rouges, agneau, porc et fromages.

RÉCOMPENSE(S) :

- 90 Points - Beverage Testing Institute
- 89 Points - Wine Advocate

