

# AR GUENTOTA



Nombre  
AR GUENTOTA

Tipo de vino  
TINTO

Variedades  
100% Malbec

Elaboración  
Fermentación alcohólica: 7 días. Maceración: 28 días.  
Fermentación Maloláctica: 50% en barricas de roble francés y 50% en depósitos de acero inoxidable.

Crianza  
Crianza en barrica: 12 meses en barricas de roble francés. Tiempo en botella: 12 meses.

Cata  
Ar Guentota posee un profundo color rojo rubí con vivos tonos púrpuras. Presenta una nariz muy intensa y compleja de frutos silvestres y frutas rojas maduras junto a delicadas notas especiadas. Su espléndida fruta combina perfectamente con matices tostados que le proporcionan una gran estructura, carácter y un final largo. Temperatura de servicio: 16-18°C.



**BELASCO DE BAQUEDANO**  
ALTO AGRELO - LUJÁN DE CUYO