

34

- **Marca:** Carelli 34
- **Región:** Rivadavia, Mendoza.
- **Variedad de uva:** 100% Malbec.
- **Tipo de uva:** Vino tinto varietal.
- **Alcohol:** 13,50 °GL
- **Características del vino:**

Este emblemático vino es elaborado con uvas de excelente tipicidad y estructura, implantadas al sur del Río Tunuyán, mas precisamente en la reducción, Rivadavia, Mendoza. Este microclima permite obtener un Malbec muy expresivo y de un aterciopelado paladar. Este varietal a sido macerado y fermentado en pequeñas vasijas de cemento y cubiertas con epoxi, a temperatura controlada utilizando al máximo la tecnología con la que cuenta nuestra bodega, además de ponerle todo el esfuerzo y cuidado en cada tarea.

Durante su elaboración se usan insumos de reconocida calidad, permitiendo lograr un vino digno de ser disfrutado a pleno. Una vez fraccionado se estiban las botellas donde terminan su proceso de maduración.

**Color:** Rojo rubí intenso.

**Aroma:** Frutos rojos, negros, leves notas de tabaco y especias.

**Paladar:** Taninos dulces, notas de humo y tabaco se conjugan para que sea agradable y persistente en boca.

