

# HAYDEE GUERRERO

*Gran Reserva*

*El lazo que nos une con nuestros padres es único. Haydée Guerrero es un homenaje a toda una vida de esfuerzo, dedicación y perseverancia.*



BODEGA

ALONSO GUERRERO

MENDOZA • ARGENTINA

VALLE DE UCO  
Mendoza, Argentina

**MALBEC**  
100% MALBEC

### Cosecha:

Cosecha de forma manual la primera semana de abril para lograr una madurez óptima de taninos, a primera hora del día, para asegurar que la uva llegue a baja temperatura a la bodega. Se descarta directamente en la finca los racimos que no cumplan con los requisitos de calidad y sanidad.

### Vinificación:

Maceración prefermentativa fría durante 3 días, fermentación alcohólica a 28 °C durante 8 días con levaduras seleccionadas, remontajes manuales para extracción suave y gentil de los taninos. Fermentación maloláctica natural en barricas.

### Crianza:

El vino descansa 18 meses en barricas de roble francés y americano de primer, segundo y tercer uso, se fracciona y completa su crianza con los 6 meses de estiba en botella.

### Notas de cata:

**Color:** rojo violáceo profundo e intenso.

**Nariz:** aromas equilibrados remiten a frutas rojas maduras y especias frescas con sutiles notas de clavo de olor y aromas balsámicos.

**Boca:** en boca combina densidad y dulzor con dejes minerales, notas de tabaco, frutos negros y especias, sus taninos son suaves y carácter maduro. Hay tipicidad y buena estructura, y un final profundo matizado por la crianza en barricas de roble.

### Maridaje:

Carnes rojas, risotto con hongos, pastas rellenas y pastas con salsa roja.

**Temperatura de servicio:**  
16 °C – 18 °C

