

# **CASA MONTES BODEGAS Y VIÑEDOS**

## **ZONA ESTE – SAN JUAN – ARGENTINA**

**DON BALTAZAR – MALBEC – ELABORADO Y ENVASADO EN ORIGEN POR VILLA MERCEDES S.A. EN CASEROS S/N – POZO DE LOS ALBARROBOS – CAUCERE – SAN JUAN – ARGENTINA – EST. Nº H 71862 – 13,8% 2007**

**VISUAL:** color rojo rubí con reflejos púrpura.

**NARIZ:** moras, arándanos, ciruela roja, toque de madera y rosa violeta.

**BOCA:** la nota astringente abarca la primera parte de la cata mientras que la segunda parte nos deleita con un cierre con madera y fruta; el cierre es livianamente amargo y la persistencia es de 6 segundos

**MARIDAJE:** estofado de lentejas

- La tendencia dulce de las legumbres se balancea con la tendencia amarga del vino
- La succulencia del estofado se contrapone a la nota astringente del tanino

**OPINIÓN PERSONAL:** un árbol de fruta roja-negra a la nariz y en la boca un tanino que se necesita amortiguar con un buen maridaje.

**DON BALTAZAR – SYRAH – ELABORADO Y ENVASADO EN ORIGEN POR VILLA MERCEDES S.A. EN CASEROS S/N – POZO DE LOS ALBARROBOS – CAUCERE – SAN JUAN – ARGENTINA – EST. Nº H 71862 – 14,2% 2007**

**VISUAL:** rojo rubí intenso.

**NARIZ:** cerezas, fresas, pimienta blanca y leño verde.

**BOCA:** tanta fruta al paladar, pero la nota tánica domina todo el sector gustativo de la boca.

**MARIDAJE:** carne al horno

- La tendencia dulce de la carne se equilibra con el tanino del vino

**OPINIÓN PERSONAL:** la presencia de la fruta a la nariz y a nivel gustativo es ciertamente placentera aunque el tanino sigue manteniendo una posición demasiado privilegiada que nos sugiere esperar un poco de tiempo o hacer una combinación enogastronómica con una carne.