

# Ripasso de Giardino

## BODEGA

Nido del Tigre se sitúa en el Valle de Calingasta en San Juan. Un cordón montañoso de clima único donde se producen vinos de alta gama innovando en sus métodos con tanques de acero inoxidable, huevos y piletas de concreto, clayvers de cerámica y barricas de roble.

## VARIETAL

Blend de Malbec y  
Torrontés

## AÑO

2023

## VIÑEDO

## ALTURA

1500  
metros

## REGIÓN

Valle de Calingasta - San Juan -  
Argentina

## TIPO DE SUELO

Suelos aluvionales, escasos en materia orgánica, mucho limo, arcilla y piedra. En otra época, este valle fue un mar

## PROCESO DE ELABORACIÓN

Elaborado con la técnica Ripasso, mediante la cual el vino de base (Malbec) entra en contacto con hollejos ya prensados de otro vino (torrontés) aportándole características organolépticas y sensoriales y generando un vino único

Tras la fermentación del vino blanco passito, se recuperan las pieles y se re-fermentan junto al Malbec en un sector muy especial: el viñedo del jardín de la casona, dando así un vino con cuerpo e intensidad

## CATA



Color rojo brillante de gran frescura y elegancia



Complejidad aromática de frutos negros, frutos secos y notas terrosas



Vino con cuerpo, con taninos suaves y un final persistente

## MARIDAJE

Se marida muy bien con estofados, con sushi, ensaladas, en el aperitivo o para una degustación

## ALCOHOL

13,3%

## TEMPERATURA DE SERVICIO

12 °C - 14 °C

