



# NAMPE

*natural expression*

Somos una familia arraigada a la industria vitivinícola con más de 80 años de trayectoria.

La utilización de uvas provenientes de diferentes suelos, climas y regiones de Mendoza, con inviernos muy fríos, veranos secos y calientes, noches frescas, suelos ricos y el riego con el agua que proviene de la Cordillera de Los Andes, hace posible obtener productos de excelente calidad, tanto en vinos jóvenes como de guarda.

## TEMPRANILLO

- **VARIEDAD**  
100% Tempranillo
- **COSECHA**  
2023
- **ELABORACIÓN**  
Uvas seleccionadas con fermentación a temperatura controlada.
- **ORIGEN**  
Zona Este (San Martín, Rivadavia, Santa Rosa), Maipú y Luján de Cuyo.
- **NOTAS DE CATA**  
Color: Rojo rubí con matices violetas. Aroma: Intenso y elegante con interesantes notas a frutas rojas (ciruelas y cerezas). Boca: Especiado y untuoso donde persisten las frutas maduras en compañía de taninos dulces.
- **ALCOHOL**  
13.5%
- **MARIDAJE**  
Ideal para acompañar con carnes rojas, pastas rellenas, embutidos y quesos.
- **TEMPERATURA**  
Beber entre 16° C. y 18° C.