



## NINA CABERNET MALBEC

**Varietal:** CABERNET SAUVIGNON 55%, MALBEC 45%

**Terroir:** Valle de Aminga, Departamento Castro Barros, La Rioja

**Cosecha:** manual

**Tiempo de cosecha:** 2º quincena de marzo

**Elaboración:** tradicional con fermentación de 20 a 30 días entre 21 y 26°C. Maloláctica con cepas indígenas.

**Crianza:** 12 meses en barricas de roble francés de primer uso y 12 meses en botellero de la bodega antes de salir a comercialización.

**Alcohol:** 13,8 % v/v

**Azúcares:** < 3,00 g/l

**Ph:** 3,6 – 3,8

**Extracto:** 30,80

**Color intensidad 420+520:** 1.300

**Acidez total:** 5,05 g/l en ácido tartárico

**Acidez volátil:** 0,40 g/l en ácido tartárico

**So2 libre:** 33 mg/l

**So2 total:** 110 mg/l

**Potasio:** 1.430 mg/l

**Capacidad de guarda ideal:** 8 años o más



**Notas del enólogo:** de color rojo intenso, con amplias lágrimas y envolventes. Sensación de frutas rojas, berries, ciruela, membrillo y especias. De taninos dulces, gran cuerpo y estructura con presencia de chocolate y vainilla.