



NINA CABERNET MALBEC

Cepa/Varietal: 55% Cabernet Sauvignon – 45% Malbec

Ubicación del viñedo: Aminga Valley, La Rioja

Tipo de Plantación: espaldero alto

Altura del viñedo: 1450 Metros SNM

Tipo de riego: por goteo

Cosecha manual

Alcohol: 13,8 %

Azúcar Residual: < 3,00 g/l

pH: 3,7

Acidez: 5,05 g/l

Extracto Seco: 30,30 g/l

Presentación: 750ml

Temperatura de consumo: 16°C

Maridaje

Ideal para acompañar carnes, pastas con salsas, quesos duros y semiduros y embutidos.

METODO DE ELABORACION

La fermentación se realiza durante 7 días en barricas de roble a temperatura controlada entre 21/26°C. El proceso de macerado, con sus hollejos, dura entre 20/30 días. Se trasvasa a tanques de acero inoxidable donde luego se producirá la fermentación maloláctica a unos 18°C.

Crianza en barricas: 12 meses en barricas de roble Francés.

Crianza en botellas : 12 meses

Capacidad de guarda: 8 años

NOTAS DE CATA

De color rojo intenso con gruesas e intensas lágrimas. En nariz, presenta aromas de frutos rojos confitados, con notas de pimientos y café con un toque de vainilla. De muy buen cuerpo y estructura, con suaves taninos, en el paladar se intensifican los sabores a pimientos cocidos, cerezas y ciruelas cocidas. De gran persistencia.

