



NINA GRAN MALBEC

Varietal: Malbec 100%

Ubicación del viñedo: Lujan de Cuyo, Mendoza

Tipo de plantación: Espaldero alto

Tipo de riego: por goteo

Altura del viñedo: 1450 Metros SNM

Cosecha manual

Alcohol: 14,5 %

Azúcar Residual: < 3,00 g/l

pH: 3,7

Acidez: 4,90 g/l

Extracto Seco: 29,00 g/l

Presentación: 750ml

Temperatura de consumo: 16°C

Maridaje

Ideal para acompañar carnes y vegetales asados, quesos semimaduros, empanadas especiadas, humitas, guisados y pasteles típicos Argentinos.

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 morado oscuro intenso, con reflejos violáceos en los bordes. En nariz, presenta aromas de frutos negros, ciruelas y cereza con notas de vainilla y café. En el paladar se presenta con una estructura elegante, con una acidez balanceada y suaves taninos. En boca los aromas se traducen a ciruelas maduras. Con el paso del tiempo el vino adquirirá mayor complejidad de aromas y sabores.

