



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.

Críanza: 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.

www.bodegassanhuberto.com.ar

Safrá 2014. Jantar em 01/03/2021.