



NINA MALBEC

Varietal: Malbec 100%

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: el 50% del vino 12 meses en barricas de roble francés de primer y segundo 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: 3,7

Extracto: 29,00

Color intensidad 420+520: 1.100

Acidez total: 4,90 g/l en ácido tartárico

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

So2 libre: 33 mg/l

So2 total: 115 mg/l

Potasio: 1.300 mg/l

Capacidad de guarda ideal: 8 años o más



Notas del enólogo: gran vino, de color rojo profundo con tonos azules, con intensos aromas. En boca es de aterciopelada y buena estructura con taninos dulces y maduros.

www.bodegassanhuberto.com.ar

Safrá 2015. Jantar em 05/03/2021.