



FINCA LAS NUBES

MALBEC

VARIETAL: 100% Malbec

REGIÓN: Finca Las Nubes, a 1.850 metros de altitud, en el pedemonte de las sierras de El Cajón, en el Alto Valle de Cafayate, Provincia de Salta, Argentina.

VIÑEDOS: De Finca Las Nubes, 12 años de edad, con suelos areno-pedregosos, profundos y de buen drenaje, espalderas de cinco mil plantas/ha (2x1m) con laboreo sustentable, riego por goteo, con un rendimiento de 10 ton/ha. Microclima de altura, días cálidos y diáfanos, entre 15 y 20 °C de amplitud térmica, escasas lluvias, permitiendo vendimiar uvas sanas y maduras integralmente, con excelentes colores aromas y sabores.

VINIFICACIÓN: La cosecha es manual en cajas de 20 kilos, a fines de Marzo, selección de racimos en bodega, despalillado, encubado en piletas de cemento de 55 hectolitros, maceración en frío y fermentación con levaduras seleccionadas entre 24 y 26 °C, maceración total de tres semanas, con fermentación maloláctica del 100%, clarificación con clara de huevo y filtración por tierras diatomeas previa al embotellado.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 a 18° C

POTENCIAL DE GUARDA: 3 a 5 años

ALCOHOL: 13.7%

ACIDEZ: 5.75 G/L (Tartárica)

AZÚCAR RESIDUAL: 2.0 G/L

PH: 3.6

NOTA DE CATA: Color rojo intenso, con bordes violáceos, aromas de frutos rojos, notas de pimienta, ciruela y especias, estructurado en boca, de buen volumen, carnoso, taninos muy suaves y maduros, con largo y armónico final.

MARIDAJE: Ideal para acompañar platos de cordero, carnes rojas y asado.