

NUCHA > MALBEC ORGÁNICO



e cap
100%
reciclable

PRESENTACIÓN

Productor: Bodega Araujo

Línea: Nucha

Origen: San Rafael, Mendoza, Argentina

Botella: Conica baja con picada, color verde oliva, 750 ml.

Cierre: Microaglomerado.

INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Uvas: 100% Malbec.

Año de cosecha: 2022.

Altitud: 600 msnm.

Edad del viñedo: 17 años.

Irrigación: Por goteo.

Rinde por hectárea promedio: 8000 kilos.

Densidad: 4000 plantas por hectarea.

Conducción: Espaldero alto.

Suelo: Franco arenoso.

Poda: Mixta tradicional Guyot doble.

Cosecha: Manual en cajas de 20 kilos.

Fermentación alcohólica: Levaduras seleccionadas

Fermentación maloláctica: Si.

Madera: 12 meses roble francés, tostado medio.

Alcohol: 14,1%

Azúcar: 1,8 g/L

Acidez: 5,25 g/L

Aditivos: Contiene sulfitos

PACKAGING

Caja: cartón corrugado Calidad B5 para 6 botellas, con separador.

Peso por caja: 7.020 kg.

Paletización recomendada: 150 cajas por palet (5 capas de 30 cajas cada una).

NUCHA > MALBEC ORGÁNICO



PROCESO DE VINIFICACIÓN

El mosto es macerado durante 3 días a 10°C antes de la fermentación alcohólica, luego fermentado con levaduras seleccionadas durante 8 días a temperaturas entre 22°C y 26°C, una vez finalizada la fermentación alcohólica, se macera 15 días con los orujos, dando lugar a que se concrete la fermentación maloláctica.

PRODUCCIÓN

36000 Botellas

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO

16 - 18° C

NOTAS DE CATA

Rojo cereza profundo con matices granates, de poderoso aroma a ciruelas y moras, combinado con tabaco propios de su maduración en madera, seduce la boca por sus taninos suaves y delicados, respeta muy bien la fruta propia del varietal, genera un final respetuoso, largo y placentero.