



-NUVOLA DOLCE MALBEC-



Variedades

100% Malbec

Ubicación de los viñedos

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza

Altitud sobre el nivel del mar

1.050 m

Producción por hectárea

8 ton/ha

Método de elaboración

Utilizamos el método italiano de "appassimento", en el cual los granos de uva pierden hasta un 50% de humedad. El secado transcurre bajo la sombra, para conservar los aromas a fruta fresca. Se utilizan levaduras seleccionadas para la fermentación, y una vez alcanzados los 14 grados de alcohol (aproximadamente), se interrumpe la misma disminuyendo la temperatura.

- Notas de cata

Vino tinto dulce profundo y de color rojo rubí intenso. En nariz presenta aromas a frutos del bosque, chocolate y vainilla. En boca se luce por una textura aterciopelada y un dulce final persistente.

- Crianza

10 meses en barricas de roble francés

- Tipo de corcho

Natural

- Producción anual

2.000 botellas

- Azúcar

80 gr/lt

- Temperatura de servicio

15°C

- Enólogo

Giuseppe Franceschini