



Ficha técnica - Malbec - Línea Nuvola Dolce

Variedades	100% Malbec
Ubicación de los viñedos	Agrelo, Luján de Cuyo
Año de plantación de viñedos	2000
Conducción del viñedo	Espaldero
Suelo	Arcilla con canto rodado.
Altitud sobre el nivel del mar	1.000 m
Producción por hectárea	8 ton/ha
Cosecha	Manual
Vinificación	Cosecha de racimos y posterior desecado en sala de “appassimento” hasta lograr la justa concentración de azúcar.
	Despalillado de racimos y molienda.
	Maceración y fermentación durante aproximadamente 20 días en barricas de roble francés sin tapa.
	Descubado y prensado antes de disponerlo en las barricas de origen francés donde se almacena durante 12 meses.
	Durante la crianza se realizan batonages periódicos.
Corcho	Corte y fraccionamiento.
Producción	Natural flor 45 x 24 mm
Azúcar	3.000 botellas / año.
Potencial de guarda	80 gramos / litro.
Temperatura de servicio	20 años.
Notas de cata	Entre 15°C y 16°C.
Enólogo	Vino tinto dulce elaborado con uvas Malbec desecadas a la sombra. Profundo y de color rojo rubí intenso, presenta en nariz aromas a frutos del bosque, chocolate y vainilla. En boca se luce por una textura aterciopelada y un dulce final persistente.
	Juan Ubaldini