

BODEGA FAMILIAR DON NICOLÁS

MALBEC

MAIPÚ - MENDOZA



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades. 100% Malbec.

Viñedo. Selección de nuestras mejores parcelas de Malbec localizadas en Maipú, en el extremo norte de la región de Mendoza.

Suelos franco-arenosos, con gran cantidad de piedra.
Vendimia manual en cajas de 20 kg.

Elaboración. Primera selección en viñedo, seguida de una segunda selección en mesa antes de la elaboración.

Sin despallado, se prensan los racimos enteros.

Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable, a una temperatura controlada de entre 22-28°C durante 2 semanas, con remontados cada 48 horas.

Mínima intervención durante todo el proceso.

Barrica. Permanece durante 6 meses en barricas de roble americano, de segundo y tercer uso.

Grado. 13,5 % Vol.



CATA

Visual. Color rojo intenso, con tonos morados brillantes.

Nariz. Complejo y elegante. Destacan las notas de frutas rojas, principalmente cereza y grosella, acompañadas con toques frescos y especiados.

Boca. Fácil de beber, destaca por su elegancia y su sabor persistente. De entrada dulce y untuosa, se prolonga con una buena estructura que acompaña en todo su recorrido. Persistente en boca, con unos taninos suaves que le proporcionan un equilibrio perfecto.



MARIDAJE

Marida perfectamente con todo tipo de carnes y asados. También resulta ideal para acompañar quesos semicurados, embutidos e incluso postres muy dulces como el chocolate.

