



DON NICOLÁS

Selección Privada

MAIPÚ – MENDOZA



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades. 100% Malbec.

Grado. 13,5%

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

Suelos franco-arenosos con abundante piedra. Vendimia manual en cajas de 20 kg.

Elaboración. Primera selección en el viñedo, seguida de una segunda selección en mesa antes de la vinificación. Sin despallado, los racimos se prensan enteros. La fermentación y la maceración se realizan en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 22 y 28 °C durante dos semanas, con remontados cada 48 horas.

La intervención durante todo el proceso es mínima.

Barrica. Permanece 18 meses en barricas de roble francés y americano, de segundo y tercer uso.



CATA

Color. Color rojo teja, con tonos dorados de intensidad media.

Aroma. Estructurado, complejo y elegante. Notas de frutos negros y rojos como mora, ciruela y fresa, junto con aromas a violeta.

Boca. En boca es vibrante, dejando una sensación fresca y pulida, con buena tensión y longitud.



MARIDAJE

Marida a la perfección con todo tipo de carnes y asados. También es ideal con quesos semicurados, embutidos e incluso con postres muy dulces como el chocolate.