



FICHA TÉCNICA:

## Vino tinto Las Nubes Malbec

---

BODEGA: Las Nubes

VIÑEDOS: El Cajón, Salta, Valle de Cafayate

GRADO ALCOHÓLICO [% VOL.]: 13,7

PH: 3.6

ÁCIDOS [G/L]: 5.75

AZÚCAR RESIDUAL [G/L]: 2

VARIEDAD: 100% Malbec

**VINIFICACIÓN:** La vendimia es manual en cajas de 20 kilos, a finales de marzo, selección de racimos en la bodega, despalillado, encubado en cubas de cemento de 55 hectolitros, maceración en frío y fermentación con levaduras seleccionadas entre 24 entre 24 y 26 °C. maceración total durante tres semanas, con un 100% de fermentación maloláctica, fermentación de clarificación, clarificación con clara de huevo y filtración con tierra de diatomeas antes del embotellado. antes del embotellado.

TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO: 16 a 18° C.

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO: 3 a 5 años

---

### NOTAS DE CATA:

Color rojo intenso, con ribetes violáceos, aromas de frutos rojos, notas de pimienta, estructurado en boca, con buen volumen, carnoso, taninos muy suaves y maduros, con un final largo y armonioso.

---

### MARIDAJE:

Ideal para acompañar platos de cordero, carnes rojas y asados.