



FICHA TÉCNICA:

Vino tinto Las Nubes Cabernet - Malbec

BODEGA: Las Nubes

VIÑEDOS: El Cajón, Salta, Valle de Cafayate

GRADO ALCOHÓLICO [% VOL.]: 13,8

PH: 3.7

ÁCIDOS [G/L]: 5.85

AZÚCAR RESIDUAL [G/L]: 2

VARIEDAD: 80% Cabernet Sauvignon 20% Malbec

VINIFICACIÓN: La vendimia es manual en cajas de 20 kg, a finales de marzo. Marzo, selección de racimos en la bodega, despalillado, encubado en cubas de cemento de 55 hlls. maceración en frío y fermentación con levaduras seleccionadas fermentación con levaduras seleccionadas entre 24 y 26 °C, maceración total de tres semanas con el 100% de fermentación maloláctica, clarificación con clara de huevo y filtración con clara de huevo y filtración 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 rubí, aromas a frutos rojos maduros, pimienta, pimiento, con notas especiadas, estructurado en boca, carnoso, taninos muy suaves y maduros, con un final armónico y suave.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar platos de carne roja, asado, cordero y empanadas.