

FICHA TECNICA

NOMBRE:	Nival.
VARIETAL:	100 % Malbec.
AÑADA:	2019.
ORIGEN:	60 hileras de vides especialmente seleccionadas en la finca La Conquista ubicada en Goudge, San Rafael, Provincia de Mendoza y cosechadas a mano con una producción de menos de 7.500 kg/Ha.
TIPO DE SUELO:	Franco Arenoso.
FERMENTACIÓN:	Tanques de acero inoxidable con control de temperatura de fermentación.
MACERACIÓN:	15 días.
FERMENTACIÓN MALOLACTICA:	100% natural.
ASPECTO:	Rojo Rubí intenso.
AROMA:	Aromas a ciruela y cereza seguidos por aromas a pimienta y leves toques a vainilla.
SABOR:	De gran cuerpo, estructura y concentración. Su excelente equilibrio entre acidez y taninos redondos y maduros definen un vino con nervio y personalidad. De final persistente y seductor.
TEMPERATURA DE SERVICIO:	Entre 16 °C a 18 °C.
GUARDA ESTIMADA:	5 años.
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:	13,5%.
AZÚCAR RESIDUAL:	1,80 gr/lt.
pH:	3,70.
ACOMPaña:	Combina perfectamente con todo tipo de carne asada, quesos maduros y salsas agrídulces.