

FICHA TÉCNICA

NIVAL MALBEC SINGLE BARREL EDITION

VARIEDAD	Malbec 100%
AÑO	2021
COSECHA	Manual en cajas de 20kg
ORIGEN	100% San Rafael, Mendoza
VINIFICACIÓN	Maceración prefermentativa: 48hs a 8 °C Fermentación: en tanques de acero inoxidable, durante 10 días a 24 °C, con levaduras seleccionadas. Maceración postfermentativa: 5 días remojando los orujos. Remontajes: 3 volúmenes al inicio, finalizando con medio volumen diario.
GUARDA Y CRIANZA	Guarda: en barricas de Roble francés de 2-3 uso durante 12 meses.
ALCOHOL	13,80 % V/V
AZÚCAR RESIDUAL	1,8 gr/lit
ACIDEZ TOTAL	5,10 gr/lit
PH	3,65

A la vista nos ofrece un atractivo color rojo rubí profundo.

En nariz se destaca principalmente por aromas muy agradables a frutos rojos maduros, como frutilla, ciruela en combinación con frutos negros. Voluptuoso y fresco, de carácter equilibrado con una muy buena intensidad, con taninos incipientes y firmes. Evidencia su paso por barricas de Roble Francés, que le otorga gran complejidad. Final profundo y potente.

Marida muy bien con carnes rojas asadas y quesos semiduros.

Temperatura de servicio, entre 16-18°C.

Nival

SINGLE BARREL EDITION
- MALBEC RESERVA -

 VINOSNIVAL

www.vinosnival.com

