

# NUCHA > MALBEC ORGÁNICO



## PRESENTACIÓN

**Productor:** Bodega Araujo

**Línea:** Nucha

**Origen:** San Rafael, Mendoza, Argentina

**Botella:** Conica baja con picada, color verde oliva, 750 ml.

**Cierre:** Microaglomerado.

## INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

**Uvas:** 100% Malbec.

**Año de cosecha:** 2022.

**Altitud:** 600 msnm.

**Edad del viñedo:** 17 años.

**Irrigación:** Por goteo.

**Rinde por hectárea promedio:** 8000 kilos.

**Densidad:** 4000 plantas por hectarea.

**Conducción:** Espaldero alto.

**Suelo:** Franco arenoso.

**Poda:** Mixta tradicional Guyot doble.

**Cosecha:** Manual en cajas de 20 kilos.

**Fermentación alcohólica:** Levaduras seleccionadas

**Fermentación maloláctica:** Si.

**Madera:** 12 meses roble francés, tostado medio.

**Alcohol:** 14,1%

**Azúcar:** 1,8 g/L

**Acidez:** 5,25 g/L

**Aditivos:** Contiene sulfitos

## PACKAGING

**Caja:** cartón corrugado Calidad B5 para 6 botellas, con separador.

**Peso por caja:** 7.020 kg.

**Paletización recomendada:** 150 cajas por palet (5 capas de 30 cajas cada una).

# NUCHA > MALBEC ORGÁNICO



## PROCESO DE VINIFICACIÓN

El mosto es macerado durante 3 días a 10°C antes de la fermentación alcohólica, luego fermentado con levaduras seleccionadas durante 8 días a temperaturas entre 22°C y 26°C, una vez finalizada la fermentación alcohólica, se macera 15 días con los orujos, dando lugar a que se concrete la fermentación maloláctica.

## PRODUCCIÓN

36000 Botellas

## TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO

16 - 18° C

## NOTAS DE CATA

Rojo cereza profundo con matices granates, de poderoso aroma a ciruelas y moras, combinado con tabaco propios de su maduración en madera, seduce la boca por sus taninos suaves y delicados, respeta muy bien la fruta propia del varietal, genera un final respetuoso, largo y placentero.