

EMILIA

NIETO SENETINER

Malbec

Variedad: Malbec

Producción estimada por Ha: 120 qq.

Origen: Mendoza, Argentina.

Cosecha: Manual y transportado a nuestra bodega en bines de 300 kg.

Temperatura de servicio: 16°C.

Nota de degustación: Color: rojo granate intenso, que denota juventud. Brillante y límpido. Nariz: Aromas a ciruela madura, mermelada de frutos rojos. Notas a ahumado, aportadas por su paso por el roble. Boca: Elegante y equilibrado. Taninos suaves y largo final de boca.

Gastronomía: Ideal para acompañar carnes rojas, pastas con salsas suaves, pollo y quesos suaves.

Método de elaboración: Desrasponado. Molienda a rodillos. Enfriado a 12°C. Encubado. Agregado de anhídrido sulfuroso. Separación de la porción líquida de los sólidos. Elevación de la temperatura del líquido. Mezcla de líquido y sólidos. Maceración durante 1 hora. Separación nuevamente de la porción líquida de los sólidos. A la porción líquida se le aplica: 1-Corrección de la acidez con ácido tartárico. 2-Siembrilla con L.S.A. Fermentación a temperatura controlada de 18°C., durante la cual se realizan dos remontajes diarios. Descube a rastro de azúcar. Leve pasaje por roble. Trasiegos. Selección de los mejores lotes por degustación. Corte. Estabilización: proteica con bentonita y tartárica con frío. Estabilización biológica por filtración esterilizante, antes de ir a la botella.



MENDOZA - ARGENTINA