



# NOSOTROS

## *Single Vineyard Nomade*

COSECHA	2018
VARIETALES	100% Malbec.
REGIÓN	Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza
ELEVACIÓN	1.300 m.s.n.m.
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Uva refrigerada por 24 horas antes de ser molida, hasta una temperatura de 8°C. Doble selección de racimos y granos. Maceración en frío por 4 días. Fermentación en cubas de roble de 6.500 litros. Se trabaja con pisoneos. Fermentación a 28°-30°C, con levaduras indígenas. Maceración posfermentativa de 30-35 días. Fermentación maloláctica en barricas.
ANALÍTICA	Alcohol 14,5 % Acidez 5,7 g/l
CRIANZA	16 meses en barricas de roble francés (80% nuevas y 20% de segundo uso).
NOTAS DE CATA	Notas de frutos de frutas azules como arándanos, cassis y mora, acompañadas de notas florales debido al año frío. Las sutiles notas calcáreas aportan complejidad. Se encuentra una buena acidez natural y excelente balance con el alcohol. Con caudalía de taninos muy finos. Vino compacto e intenso.
MARIDAJE	Quesos duros y ahumados. Preparaciones especiadas o picantes, con pimienta. Vegetales y hongos asados. Carnes rojas a la llama.