



NURI ROSE MALBEC 2016

Cépages: 96% Malbec et 4% Sangiovesse.

Zone d'origine : San Rafael, Mendoza, Argentina.

Altitude : 750 msnm..

Type de sol : compact argilo-limoneux. Couche de gravier et cailloux près de la surface.

Production : vendange manuelle dans des bacs plastiques de 20 kg, pendant la troisième semaine de mars 2016. Érafler et écraser à basse température sous atmosphère contrôlée pour éviter l'oxydation. Macération pelliculaire légère avant pressage à froid.

Le jus égoutté libre a été fermenté à une température de 13 ° C. Restez en état pendant 3 mois, filtrant et embouteillant.

Degré alcoolique : 13,5 % vol.

Acidité : 6,3 g/l.

Sucre résiduel : 3,3 g/l.

Couleur : rose corail.

Arôme : expressif au nez, il est frais et élégant avec des caractéristiques florales qui se combinent avec certaines notes douces de fruits rouges

Bouche : grande présence en bouche avec très bon volume et élégance. Il met en valeur la framboise et la fraise avec une touche d'agrumes de pamplemousse rose et une fin marquée par une acidité fraîche

Mets/accords : excellent pour fruit de mer, volailles et du porc.

Service : servir à 8-10°C .

Récompenses:

Tim Atkin MW : 93 points.

Special Report Argentine 2017

**Tim
Atkin** MW
93 points