



NUCHA *Malbec Orgánico*



## PRESENTACIÓN

**Productor:** Bodega Araujo.  
**Línea:** Nucha Orgánico  
**Origen:** San Rafael, Mendoza, Argentina.  
**Botella:** Cónica baja con picada, color verde oliva, 750ml.  
**Corcho:** Microaglomerado calidad diam. 5 - Cert. Libre TCA  
**Cápsula:** 100% reciclable, sin plásticos, impresas con tinta al agua.



## INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

**Uvas:** 100% Malbec, viñedos propios.  
**Año de cosecha:** 2020.  
**Altitud:** 600 m.s.n.m.  
**Edad de viñedos:** 15 años  
**Irrigación:** por superficie  
**Rinde por hectárea:** 8000 kg.  
**Densidad:** 4000 plantas por hectárea.  
**Conducción:** espaldera  
**Suelo:** franco -arenoso  
**Poda:** tradicional.  
**Cosecha:** manual, en cajas de 20 kg.  
**Fermentación alcohólica:** levaduras seleccionadas, 25°, 15 días.  
**Fermentación maloláctica:** NO  
**Madera:** 12 meses roble francés, tostado medio.  
**Capacidad de guarda:** 10 años.

**Alcohol:** 14.2% vol.  
**Acidez:** 5.32g/L.  
**Azúcar:** 5.2g/L.  
**Aditivos:** sulfitos (menos de 100mg/l)



## 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).



## NOTAS DE CATA

Nucha refleja la intensidad de nuestros viñedos, de colores profundos, aromas intensos y buen volumen de boca.

A la vista se observa un color rojo violáceo intenso, con destellos rubí, por el lento descenso de sus lágrimas podemos anticipar un vino untuoso y de buen cuerpo. En nariz existe una armonía entre las notas amaderadas propias de su paso por roble francés, y una identidad varietal bien marcada, propia de nuestros malbecs, frutas rojas maduras, ciruela, frutilla, mermelada y las notas torrefactas, chocolate, café y tabaco, están presentes y se desglosan en capas según la temperatura y la aireación.

En boca es un vino amable, de entrada dulce, untuoso y de buena estructura pero sin aristas que incomoden su degustación.

**Temperatura de servicio entre 16° y 18° C.**



DESDE  
2001

TARRAGONA 451 bis  
POSARIO, ARGENTINA

+54 9 341 6193447  
www.bodegaaraujo.com.ar

