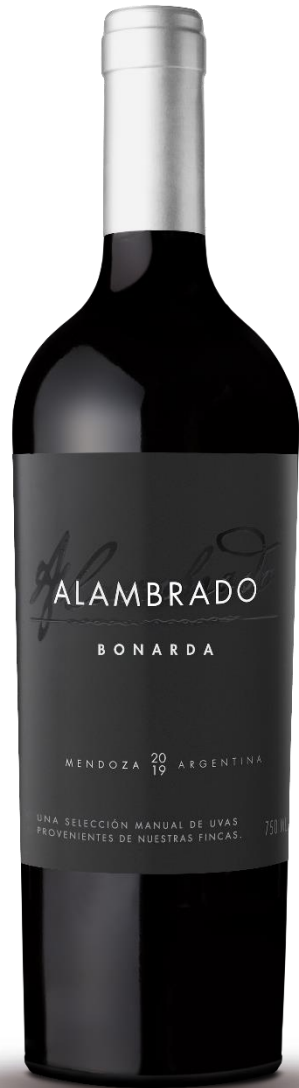


ALAMBRADO

ALAMBRADO BONARDA 2019



COMPOSICION VARIETAL	100% Bonarda
ORIGEN	Valle de Uco, Mendoza, Argentina
COSECHA	Manual. Segunda semana de abril.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
14,5 %	5,33 g/l	2,08 g/l

VINIFICACION

Cosecha manual. Vinificación clásica en tinto, con pre fermentación en frío y siembra de levaduras seleccionadas entre 25 y 27° C, y una maceración de 15 días sobre los orujos, con pigaje y delestaje periódicos. Fermentación maloláctica en tanques.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo intenso con tonos violáceos.

Aroma: En nariz, ofrece típicos aromas de frutos rojos maduros, muy especialmente cereza, junto a las notas de vainilla y especias aportadas por la crianza en barricas.

Sabor: En boca es fluido y aterciopelado, con taninos amables y acidez refrescante.