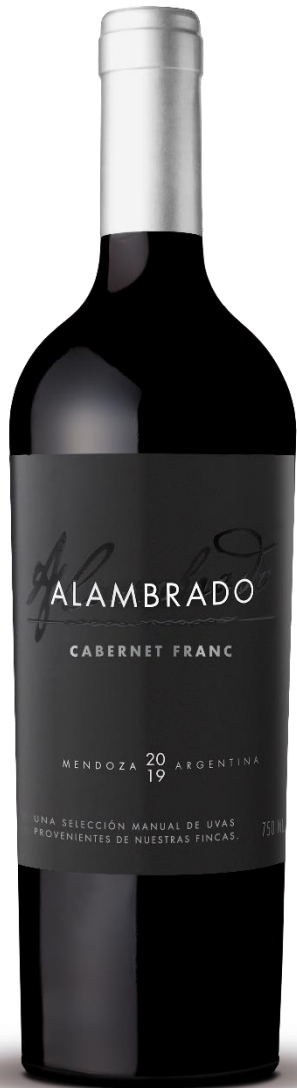


ALAMBRADO

ALAMBRADO CABERNET FRANC 2019



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

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
14,4 %	5,48 g/l	2,2 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 rubí de mediana intensidad con tintes violáceos

Aroma: Notas a hierbas frescas y vegetales como hoja de tomate en armonía con aromas a grosellas, arándanos y moras.

Sabor: Con paladar definido, elegante, de cuerpo medio y taninos dulces. Complejo y sofisticado final