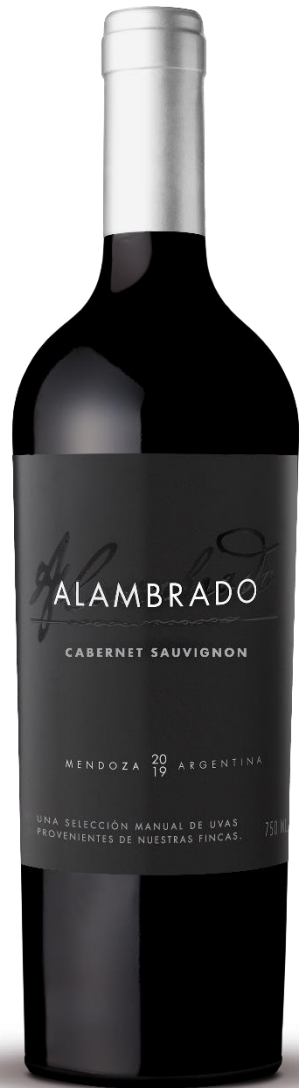


# ALAMBRADO

## ALAMBRADO CABERNET SAUVIGNON 2019



<b>COMPOSICION VARIETAL</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>ORIGEN</b>	Valle de Uco, Mendoza, Argentina
<b>COSECHA</b>	Manual. Segunda Semana de abril.

<b>ALCOHOL</b>	<b>ACIDEZ TOTAL</b>	<b>AZUCAR RESIDUAL</b>
<b>14,98 %</b>	<b>5,4 g/l</b>	<b>1,96 g/l</b>

### 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 intenso, con tonalidades púrpura.

**Aroma:** Presencia de frutos negros maduros con notas de pimienta negra, en armonía con los aromas de crianza en barrica como chocolate y vainilla.

**Sabor:** En boca es un vino carnoso, con taninos redondos y equilibrados. En el persistente final de boca reaparecen los frutos negros.