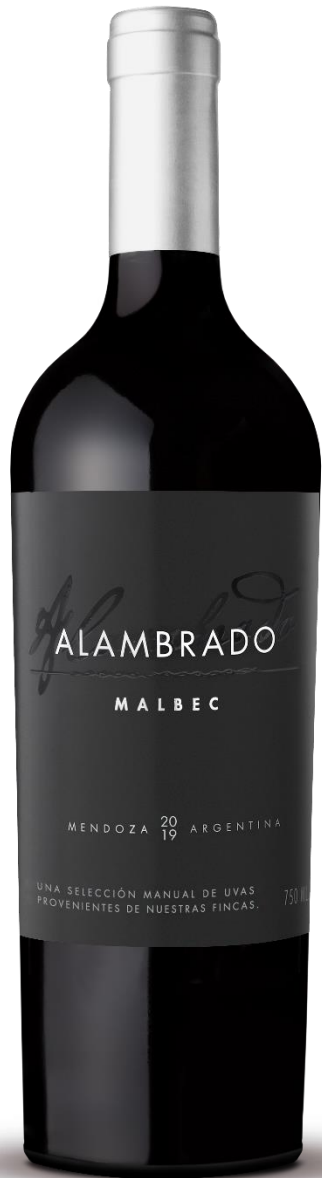


# ALAMBRADO



## ALAMBRADO MALBEC 2019

<b>COMPOSICION VARIETAL</b>	100% Malbec
<b>ORIGEN</b>	Valle de Uco, Mendoza, Argentina
<b>COSECHA</b>	Manual. Primera semana de abril.

<b>ALCOHOL</b>	<b>ACIDEZ TOTAL</b>	<b>AZUCAR RESIDUAL</b>
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 profundo y vivaz con visos azulados.

**Aroma:** Nariz de frutos rojos como ciruelas, moras, cerezas, integrados con los aromas de maduración en bodega como vainilla, tabaco y chocolate.

**Sabor:** Entrada en boca sedosa, buena estructura, con una marcada presencia de frutas rojas, taninos amables y dulces concluyendo en un largo final de boca.