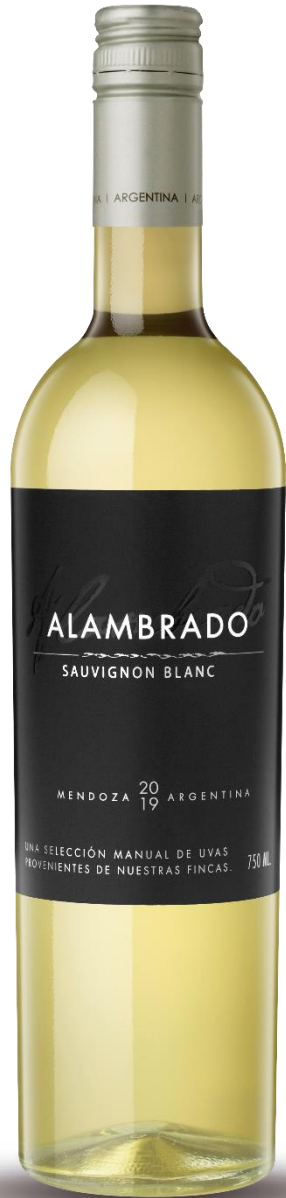


# ALAMBRADO



## ALAMBRADO SAUVIGNON BLANC 2019

<b>COMPOSICION VARIETAL</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>ORIGEN</b>	Valle de Uco Mendoza, Argentina
<b>COSECHA</b>	Ultimas semanas de febrero y primera semana de marzo.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
13,2 %	8,55 g/l	2,08 g/l

### VINIFICACION

Maceración pelicular a baja temperatura, escurrido, desborre e inoculación con levaduras seleccionadas.

### NOTAS DE CATA

**Color:** Acerado, plata, con reflejos verdosos.

**Aroma:** Se percibe a la nariz delicados aromas a frutas cítricas y blancas, pero dando su mayor complejidad las notas vegetales como: espárragos, habas, rúcula y hoja de tomate.

**Sabor:** Entrada en boca fresca y vivaz, con una acidez destacada. Un final largo y complejo dejando presente esas notas vegetales