



# ALAMBRADO

---

## BONARDA 2019

---

**COMPOSICIÓN VARIETAL** 100% Bonarda

**ORIGEN** Valle de Uco, Mendoza, Argentina

**COSECHA** Manual. Segunda semana de abril.

---

**ALCOHOL** 14,5 % **ACIDEZ TOTAL** 5,5 g/l **AZÚCAR RESIDUAL** 2 g/l

---

### VINIFICACIÓN

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 pigage 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.

