



ALAMBRADO

CABERNET FRANC 2019

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Cabernet Franc

ORIGEN Valle de Uco, Mendoza, Argentina

COSECHA Manual. Segunda semana de abril.

ALCOHOL 14,7 % **ACIDEZ TOTAL** 5,3 g/l **AZÚCAR RESIDUAL** 3g/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 delestage 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