



ALAMBRADO

CABERNET SAUVIGNON 2019

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Cabernet Sauvignon

ORIGEN Valle de Uco, Mendoza, Argentina

COSECHA Manual. Segunda semana de abril.

ALCOHOL 14,5 % **ACIDEZ TOTAL** 5,3 g/l **AZÚCAR RESIDUAL** 1,8 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 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 carnosos, con taninos redondos y equilibrados. En el persistente final de boca reaparecen los frutos negros.