



# ALAMBRADO

---

## MALBEC 2019

---

**COMPOSICIÓN VARIETAL** 100% Malbec

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

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

---

**ALCOHOL** 14,6 % **ACIDEZ TOTAL** 5,5 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 delestage 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 barrica 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.