

Gran ALAMBRADO

COSECHA MANUAL

MALBEC 2020

COMPOSICIÓN	100% Malbec
ORIGEN	Valle de Uco, Mendoza, Argentina
COSECHA	Cosecha manual, durante la segunda semana de Abril

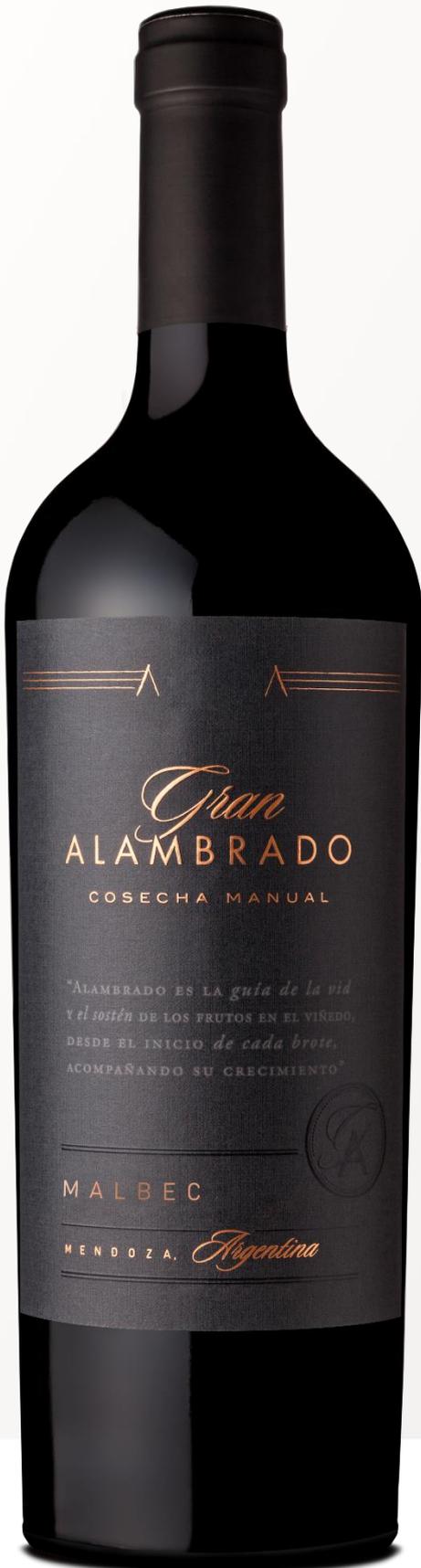
ALCOHOL	ACIDEZ	AZUCAR RESIDUAL
13,7% vol	5,1 g/l	2 g/l

VINIFICACIÓN

Elaboración tradicional con maceración pre-fermentativa en frío durante 5 días y luego fermentación entre 25-27° C, con levaduras autóctonas. Maceración con los orujos durante 15 días con pigeage diario y delestage. La fermentación maloláctica se completó en los tanques. Crianza 40% en barricas de roble francés usadas por 10 meses.

NOTAS DE CATA

De color rojo profundo púrpura, aromas marcados por las frutas negras maduras y notas de cerezas y violetas. En boca el paso es ágil, de estructura amable y sedosa, de acidez nítida y refrescante. Posee un final muy frutal y persistente.



RUBÉN RUFFO,
WINEMAKER