

ALAMBRADO ES LA *guía de la vid y el sostén* DE LOS
FRUTOS EN EL VIÑEDO, DESDE EL *inicio de cada*
brote, ACOMPAÑANDO SU CRECIMIENTO.

ALAMBRADO

BONARDA

2019

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

ALCOHOL	ACIDEZ	AZÚCAR RESIDUAL
14,5% vol	5,5 g/l	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.

