

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

CABERNET FRANC

2019

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

ALCOHOL	ACIDEZ	AZÚCAR RESIDUAL
14,7% vol	5,3 g/l	3 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 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.

