

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

SAUVIGNON BLANC

2020

COMPOSICIÓN	100% Sauvignon Blanc
ORIGEN	Valle de Uco, Mendoza, Argentina
COSECHA	Últimas semanas de febrero y primera semana de Marzo

ALCOHOL	ACIDEZ	AZÚCAR RESIDUAL
13,2% vol	8,55 g/l	2,08 g/l

VINIFICACIÓN

Maceración pelicular a baja temperatura, escurrido, desborre e inoculación con levaduras seleccionadas.

NOTAS DE CATA

Color: *Acerado, plata, con reflejos verdosos.*

Aroma: *Se percibe a la nariz delicados aromas a frutas cítricas y blancas, pero dando su mayor complejidad las notas vegetales como: espárragos, habas, rúcula y hoja de tomate.*

Sabor: *Entrada en boca fresca y vivaz, con una acidez destacada. Un final largo y complejo dejando presente esas notas vegetales.*

