

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

2022

COMPOSIÇÃO	100% Bonarda
ORIGEM	Valle de Uco, Mendoza, Argentina
COLHEITA	Colheita manual durante a segunda semana de abril

Álcool	acidez	açúcar residual
13% vol	5,9 g/l	2,8 g/l

VINIFICAÇÃO

Colheita manual. Vinificação clássica em tinto, com pré-fermentação afrio e sementeira de leveduras selecionadas entre 25 e 27° C. Maceração de 15 dias sobre os bagaços, com pigéage e deléstage periódicos. Fermentação malolática em tanques.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho intenso com tons violáceos.

Aroma: Em nariz, oferece aromas típicos de frutos vermelhos maduros, muito especialmente cereja, com notas de baunilha e especiarias outorgadas pelo estágio em barrica.

Sabor: Em boca, é fluído e aveludado, com taninos amáveis e acidez refrescante.

