

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

2022

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

Álcool	acidez	açúcar residual
13,5% vol	5,85 g/l	3 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 rubi de intensidade média com tons violáceos.

**Aroma:** Notas de ervas frescas e vegetais como folha de tomate em harmonia com aromas de groselhas, mirtilos e amoras.

**Sabor:** Com paladar definido, elegante, de corpo médio e taninos doces. Final complexo e sofisticado.

