

ALAMBRADO ES LA *guta 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.

