

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 SAUVIGNON

2022

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

Álcool	Acidez	açúcar residual
14,5% vol	5,3 g/l	1,8 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 rubi intenso, com tonalidades púrpura.

**Aroma:** Presença de frutos negros maduros com notas de pimenta preta, em harmonia com os aromas de chocolate e baunilha do estágio em barrica.

**Sabor:** Em boca, é um vinho carnudo, com taninos redondos e equilibrados. Persistente final de boca onde reaparecem os frutos negros.

