

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

## MALBEC

2022

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

Álcool	acidez	açúcar residual
14,6% vol	5,5 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 profundo e vivaz com reflexos azulados.

**Aroma:** Nariz de frutos vermelhos como ameixas, amoras, cerejas, integrados com os aromas de amadurecimento em barrica como baunilha, tabaco e chocolate.

**Sabor:** Entrada macia em boca, boa estrutura, com marcada presença de frutas vermelhas, taninos amáveis e doces concluindo em um longo final de boca.

