

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

SAUVIGNON BLANC

2022

COMPOSIÇÃO	100% Sauvignon Blanc
ORIGEM	Valle de Uco, Mendoza, Argentina
COLHEITA	Últimas semanas de fevereiro e primeira semana de março

Álcool	acidez	açúcar residual
12,8% vol	7,3 g/l	1,8 g/l

VINIFICAÇÃO

Maceração pelicular a baixa temperatura, escoamento, desborra e inoculação de leveduras selecionadas.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: *Acerada, prateada, com reflexos esverdeados.*

Aroma: *Em nariz, percebem-se delicados aromas de frutas cítricas e brancas, porém, são as notas vegetais como aspargos, favas, rúcula e folhas de tomate as que outorgam maior complexidade.*

Sabor: *Entrada fresca e vivaz em boca, com destacada acidez. Final longo e complexo que deixa presente essas notas vegetais.*

