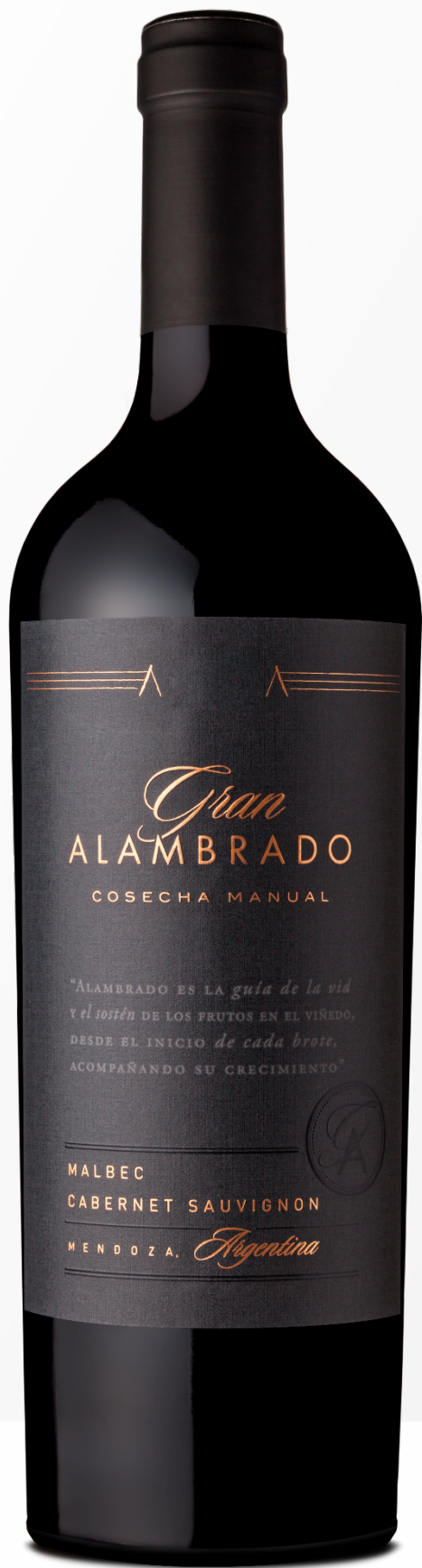


# Gran ALAMBRADO

COSECHA MANUAL

## MALBEC-CABERNET SAUVIGNON 2022



COMPOSIÇÃO	70% Malbec - 30% Cabernet Sauvignon
ORIGEM	Valle de Uco, Mendoza, Argentina
COLHEITA	Colheita manual durante a segunda semana de abril

**ALCOOL**  
14% vol

**ACIDEZ**  
5,63 g/l

**ACIDEZ RESIDUA**  
L  
2,33 g/l

### VINIFICAÇÃO

Elaboração tradicional com maceração pré-fermentativa afrio durante 5 dias e em seguida fermentação entre 25-27° C com leveduras autóctones. Maceração com os bagaços durante 15 dias com pigéage diário e deléstage. A fermentação malolática completou-se nos tanques. Estágio com passagem parcial por madeira das duas variedades, em separado, durante 10 meses, antes do corte final.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelho violáceo profundo. Possui aromas com notas típicas de frutos vermelhos e violetas provenientes do Malbec, complementadas pelas notas especiadas e de fruta madura outorgadas pelo Cabernet Sauvignon. Em boca apresenta entrada balanceada e complexa. Percebem-se taninos suaves que dão ao vinho estrutura e personalidade. A acidez proporciona vivacidade, obtendo-se um vinho equilibrado e de longo final.

**RUBÉN RUFFO,**  
WINEMAKER