

Gran ALAMBRADO

COSECHA MANUAL

CABERNET SAUVIGNON 2022

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

ALCOOL
14,5% vol

ACIDEZ
5,4 g/l

ÁCIDO CARBÔNICO RESIDUAL
2,8 g/l

VINIFICAÇÃO

Elaboração tradicional com maceração pré-fermentativa em frio 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 60% em barricas de carvalho francês usadas por 10 meses.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelho com tonalidades rubi. Possui aromas equilibrados entre frutos vermelhos e negros maduros, com notas de pimenta preta, ervas aromáticas e toques de pimentões vermelhos assados. A boca é amável, fresca e harmônica, de taninos maduros e contínuos.

RUBÉN RUFFO,
WINEMAKER

