

# Gran ALAMBRADO

COSECHA MANUAL

## MALBEC 2022

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

**ALCOOL**  
14,5% vol

**ACIDEZ**  
5,7 g/l

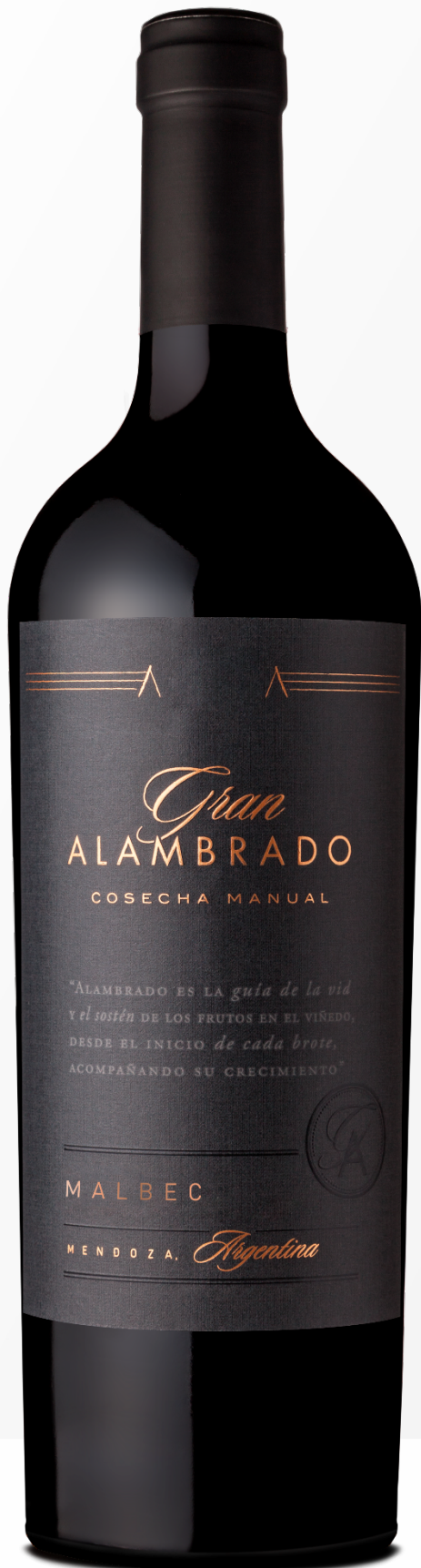
**ÁCIDO RESIDUAL**  
2,5 g/l

### VINIFICAÇÃO

Elaboração tradicional com maceração pré-fermentativa a 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 40% em barricas usadas de carvalho francês durante 10 meses.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelho-púrpura profundo. Aromas marcados pelas frutas negras maduras e notas de cerejas e violetas. Em boca, a passagem é ágil, de estrutura amável e macia, e acidez nítida e refrescante. Possui um final muito frutado e persistente.



**RUBÉN RUFFO,**  
WINEMAKER