

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

## BONARDA

2022

COMPOSICIÓN	100% Bonarda
ORIGEN	Valle de Uco, Mendoza, Argentina
COSECHA	Cosecha manual, durante la segunda semana de Abril

ALCOHOL	ACIDEZ	AZÚCAR RESIDUAL
13% vol	5,9 g/l	2,8 g/l

### VINIFICACIÓN

*Cosecha manual. Vinificación clásica en tinto, con pre fermentación en frío y siembra de levaduras seleccionadas entre 25 y 27° C, y una maceración de 15 días sobre los orujos, con pigaje y delestaje periódicos. Fermentación maloláctica en tanques.*

### NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo intenso con tonos violáceos.

**Aroma:** En nariz, ofrece típicos aromas de frutos rojos maduros, muy especialmente cereza, junto a las notas de vainilla y especias aportadas por la crianza en barricas.

**Sabor:** En boca es fluido y aterciopelado, con taninos amables y acidez refrescante.

