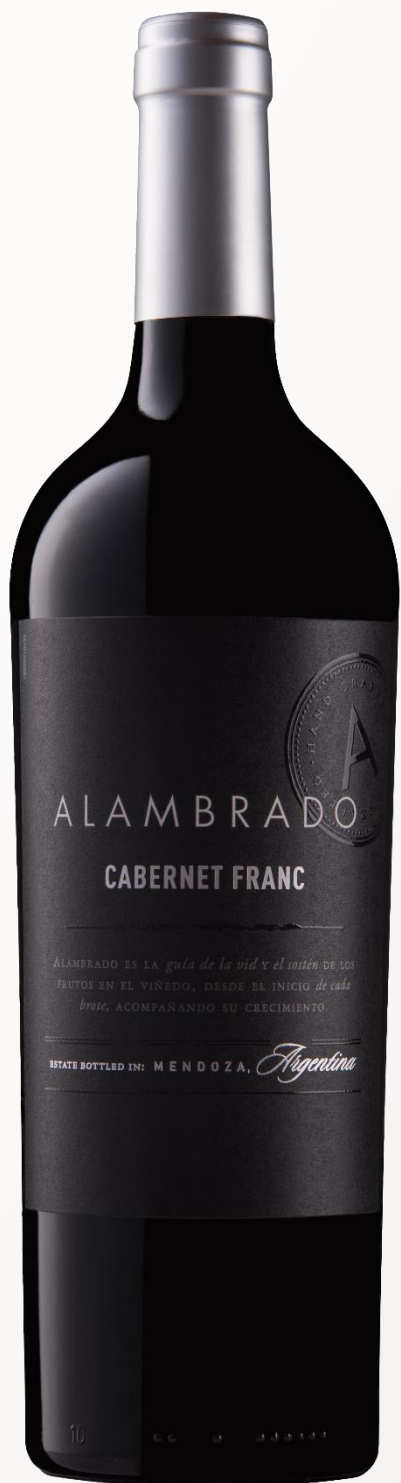


ALAMBRADO ES LA *guía de la vid y el sostén* DE LOS  
FRUTOS EN EL VIÑEDO, DESDE EL *inicio de cada*  
*brote*, ACOMPAÑANDO SU CRECIMIENTO.

# ALAMBRADO

## CABERNET FRANC

2022



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

ALCOHOL	ACIDEZ	AZÚCAR RESIDUAL
13,5% vol	5,85 g/l	3 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 pigage y delestage periódicos. Fermentación maloláctica en tanques.*

### NOTAS DE CATA

**Color:** *Rojo rubí de mediana intensidad con tintes violáceos.*

**Aroma:** *Notas a hierbas frescas y vegetales como hoja de tomate en armonía con aromas a grosellas, arándanos y moras.*

**Sabor:** *Con paladar definido, elegante, de cuerpo medio y taninos dulces. Complejo y sofisticado final.*