

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 SAUVIGNON

2022

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

ALCOHOL	ACIDEZ	AZÚCAR RESIDUAL
14,5% vol	5,3 g/l	1,8 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 pigage y delestage periódicos. Fermentación maloláctica en tanques.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí intenso, con tonalidades púrpura.

Aroma: Presencia de frutos negros maduros con notas de pimienta negra, en armonía con los aromas de crianza en barrica como chocolate y vainilla.

Sabor: En boca es un vino carnoso, con taninos redondos y equilibrados. En el persistente final de boca reaparecen los frutos negros.

