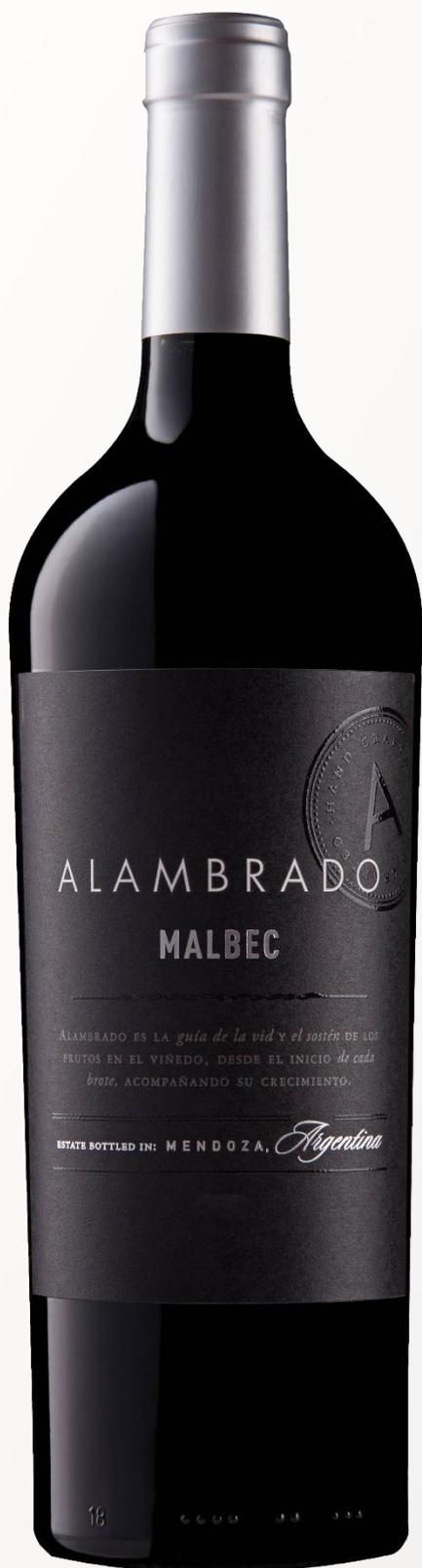


ALAMBRADO ES LA *guía de la vid y el sostén* DE LOS  
FRUTOS EN EL VIÑEDO, DESDE EL *inicio de cada*  
*brote*, ACOMPAÑANDO SU CRECIMIENTO.

# ALAMBRADO

MALBEC

2022



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

ALCOHOL	ACIDEZ	AZÚCAR RESIDUAL
14,6% vol	5,5 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 profundo y vivaz con visos azulados.

**Aroma:** Nariz de frutos rojos como ciruelas, moras, cerezas, integrados con los aromas de maduración en bodega como vainilla, tabaco y chocolate.

**Sabor:** Entrada en boca sedosa, buena estructura, con una marcada presencia de frutas rojas, taninos amables y dulces concluyendo en un largo final de boca.