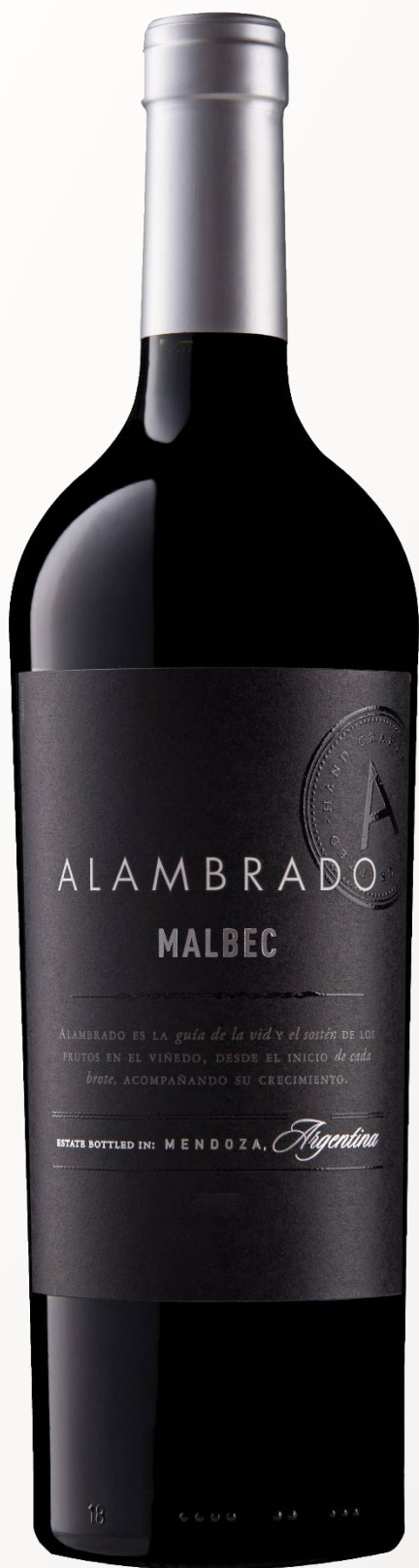


ALAMBRADO ES LA *guía de la vid y el sostén* DE LOS
FRUTOS EN EL VIÑEDO, DESDE EL *inicio de cada*
brote, ACOMPAÑANDO SU CRECIMIENTO.

ALAMBRADO

MALBEC

2022



COMPOSICIÓN

100% Malbec

ORIGEN

Valle de Uco, Mendoza, Argentina

COSECHA

Cosecha manual, durante la primera semana de Abril

ALCOHOL

14,6% vol

ACIDEZ

5,5 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

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 barrica 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.