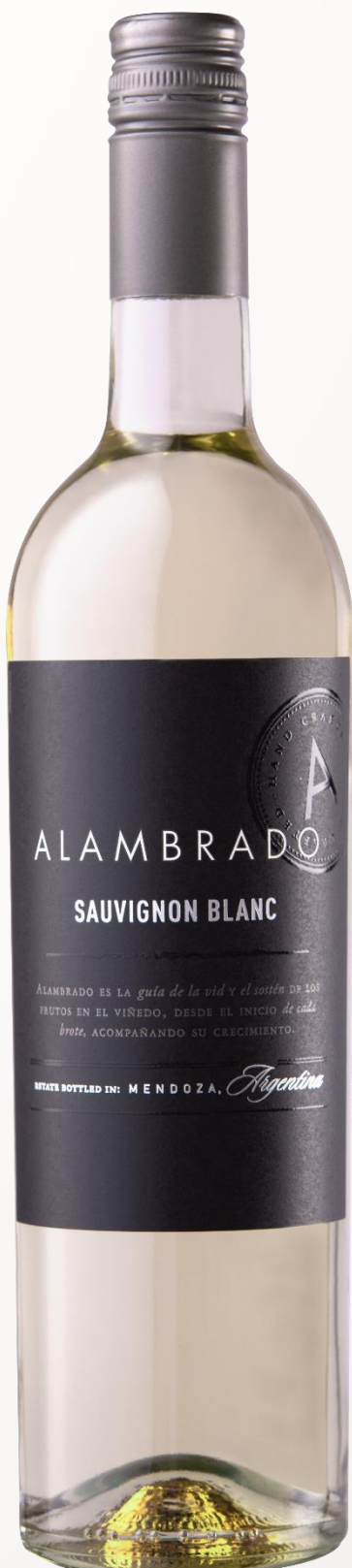


ALAMBRADO ES LA *guía de la vid y el sostén* DE LOS  
FRUTOS EN EL VIÑEDO, DESDE EL *inicio de cada*  
*brote*, ACOMPAÑANDO SU CRECIMIENTO.

# ALAMBRADO

## SAUVIGNON BLANC

2022



### COMPOSICIÓN

100% Sauvignon Blanc

### ORIGEN

Valle de Uco, Mendoza, Argentina

### COSECHA

Últimas semanas de febrero y primera semana de Marzo

### ALCOHOL

12,8% vol

### ACIDEZ

7,3 g/l

### AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l

### VINIFICACIÓN

*Maceración pelicular a baja temperatura, escurrido, desborre e inoculación con levaduras seleccionadas.*

### NOTAS DE CATA

**Color:** *Acerado, plata, con reflejos verdosos.*

**Aroma:** *Se percibe a la nariz delicados aromas a frutas cítricas y blancas, pero dando su mayor complejidad las notas vegetales como: espárragos, habas, rúcula y hoja de tomate.*

**Sabor:** *Entrada en boca fresca y vivaz, con una acidez destacada. Un final largo y complejo dejando presente esas notas vegetales.*