

# Gran ALAMBRADO

COSECHA MANUAL

## MALBEC-CABERNET SAUVIGNON 2022

COMPOSICIÓN	70% Malbec - 30% Cabernet Sauvignon
ORIGEN	Valle de Uco, Mendoza, Argentina
COSECHA	Cosecha manual, durante la segunda semana de Abril

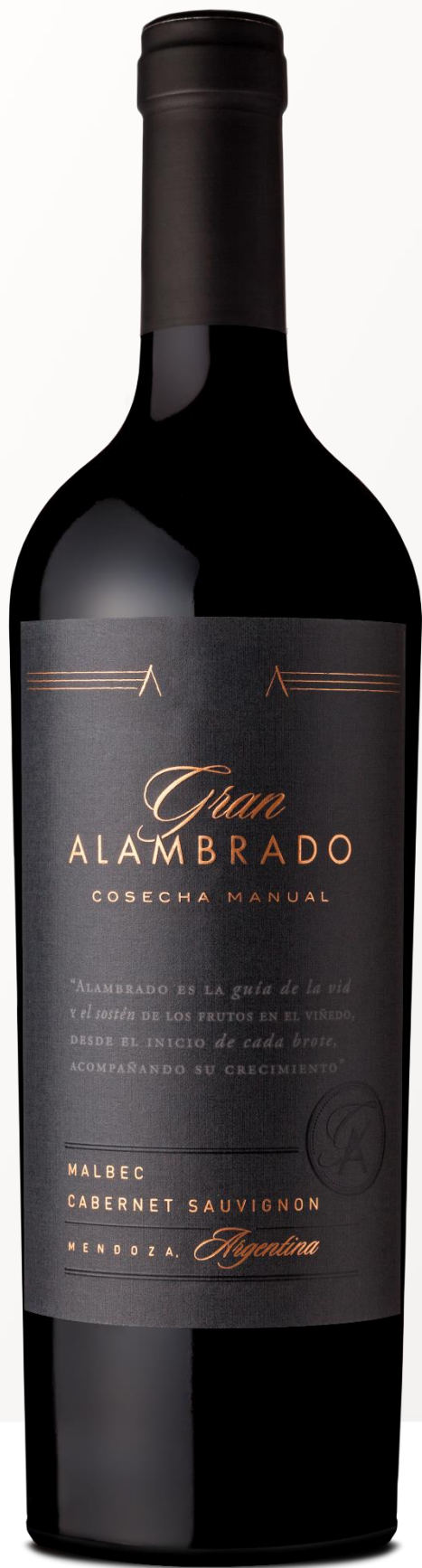
ALCOHOL	ACIDEZ	AZUCAR RESIDUAL
14% vol	5,63 g/l	2,33 g/l

### VINIFICACIÓN

Elaboración tradicional con maceración pre-fermentativa en frío durante 5 días y luego fermentación entre 25-27° C, con levaduras autóctonas. Maceración con los orujos durante 15 días con pigeage diario y delestaje. La fermentación maloláctica se completó en los tanques. Crianza con paso parcial por madera durante 10 meses, de las dos variedades por separado antes del corte final.

### NOTAS DE CATA

De color rojo violáceo profundo. Pose aromas con notas típicas de frutos rojos y violetas provenientes de Malbec, complementadas por el aporte de notas especiadas y de fruta madura aportadas por el Cabernet Sauvignon. En boca presenta una entrada balanceada y compleja, se perciben taninos suaves que dan estructura y personalidad al vino. La acidez añade vivacidad, logrando un vino equilibrado y de largo final



**RUBÉN RUFFO,**  
WINEMAKER