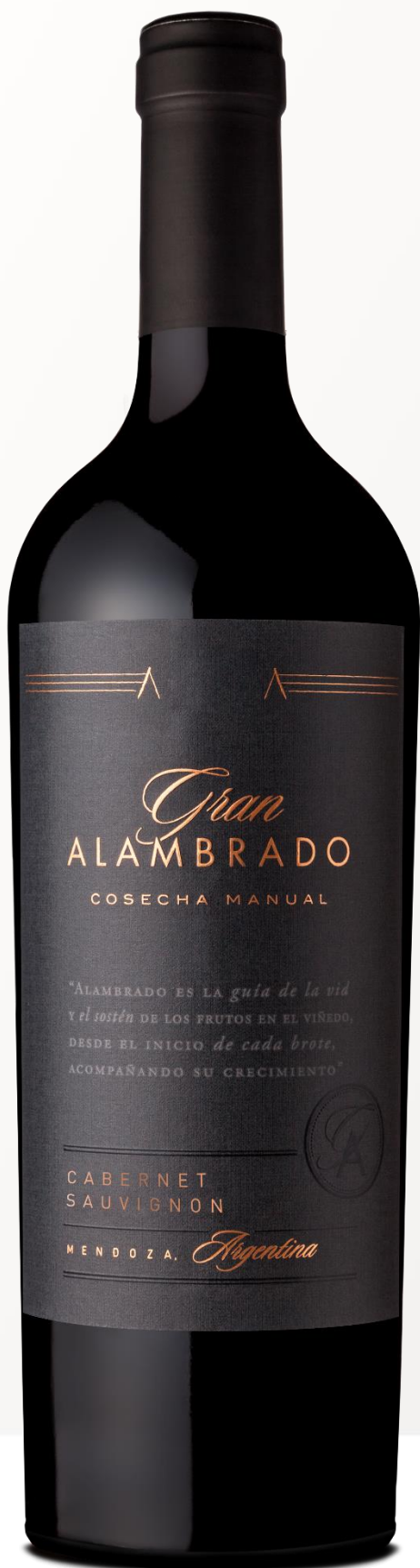


Gran ALAMBRADO

COSECHA MANUAL

CABERNET SAUVIGNON 2022



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

ALCOHOL	ACIDEZ	AZUCAR RESIDUAL
14,5% vol	5,4 g/l	2,8 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 delestage. La fermentación maloláctica se completó en los tanques. Crianza 60% en barricas de roble francés usadas por 10 meses.

NOTAS DE CATA

De color rojo con tonalidades rubí. Posee aromas equilibrados entre frutos rojos y negros maduros, junto con notas de pimienta negra, hierbas aromáticas y toques de pimientos rojos asados. La boca es amable, fresca y armónica, de taninos maduros y sostenidos.

RUBÉN RUFFO,
WINEMAKER