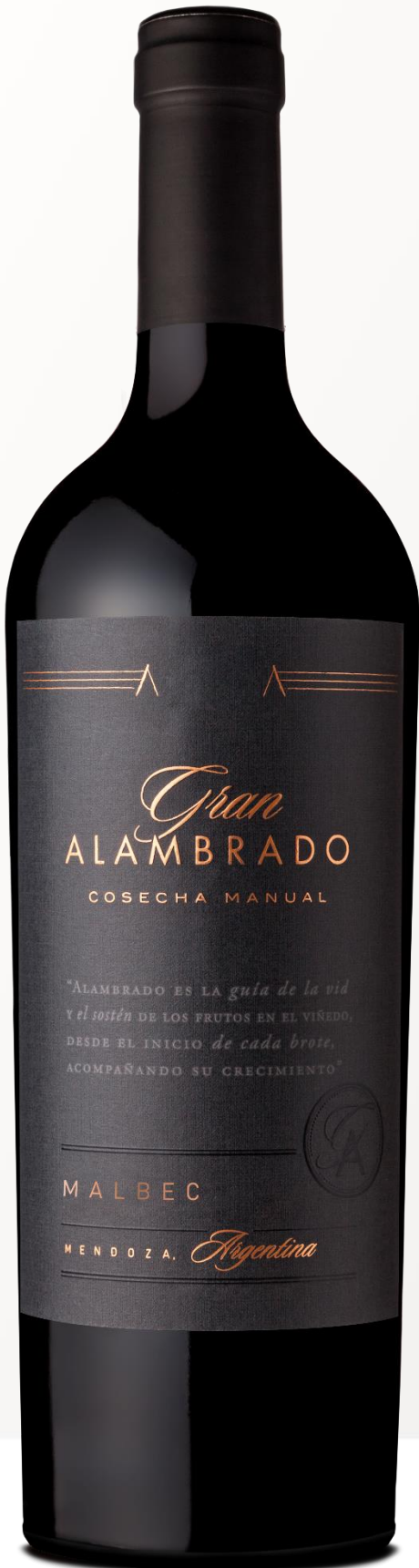


# Gran ALAMBRADO

COSECHA MANUAL

## MALBEC 2022



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

ALCOHOL	ACIDEZ	AZUCAR RESIDUAL
14,5% vol	5,7 g/l	2,5 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 40% en barricas de roble francés usadas por 10 meses.

### NOTAS DE CATA

De color rojo profundo púrpura, aromas marcados por las frutas negras maduras y notas de cerezas y violetas. En boca el paso es ágil, de estructura amable y sedosa, de acidez nítida y refrescante. Posee un final muy frutal y persistente.

**RUBÉN RUFFO,**  
WINEMAKER