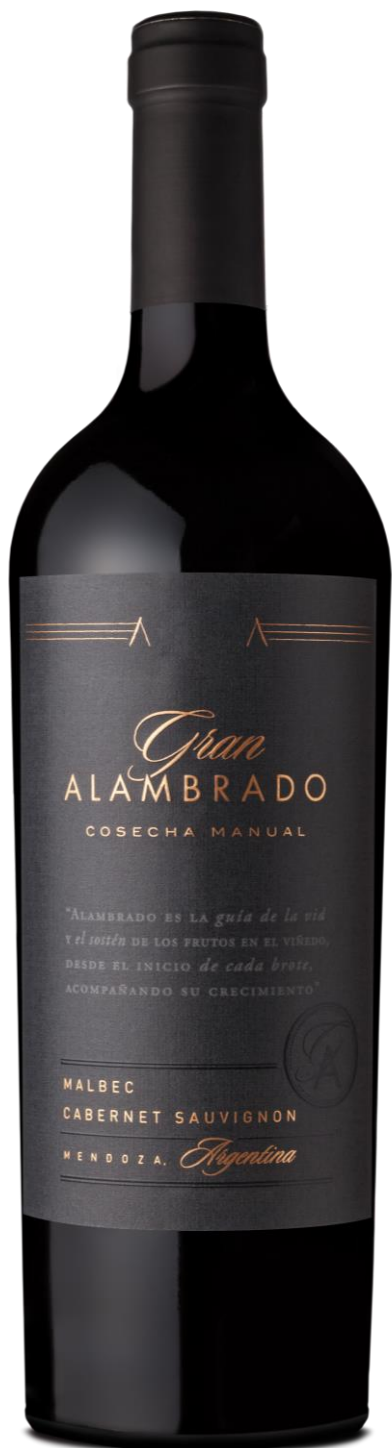


Gran Alambrado 2018



COMPOSICIÓN: 70% Malbec / 30% Cabernet Sauvignon.

ORIGEN: Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

FECHA DE COSECHA: Cosecha manual durante la segunda semana de abril.

ALCOHOL
13,7 %vol

ACIDEZ
5,1 g/l

AZÚCAR RESIDUAL
2 g/l

VINIFICACION

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 con paso parcial por madera durante 10 meses, de las dos variedades por separado antes del corte final.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo violáceo profundo.

Aroma: 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.

Sabor: Entrada balanceada y compleja, en el medio de boca 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