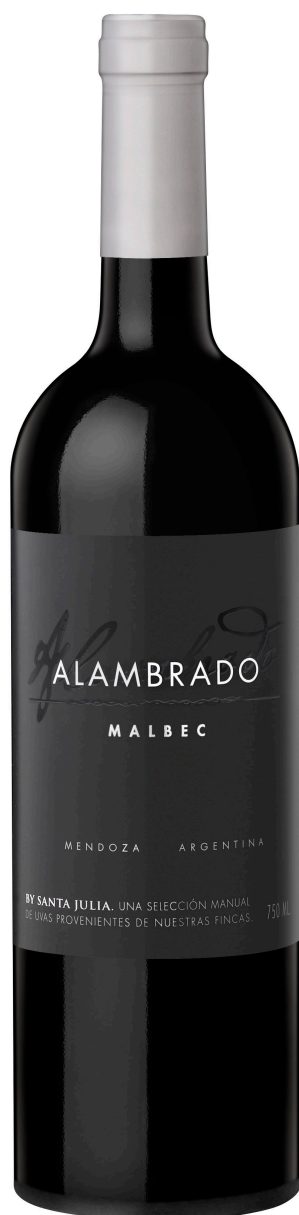


ALAMBRADO

MALBEC 2016



COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Malbec

ORIGEN Maipú/ Valle de Uco - Mendoza-Argentina

FECHA DE COSECHA Primera semana de abril.

ALCOHOL  
13,5 %vol

ACIDEZ TOTAL  
5,6 g/l

AZUCAR RESIDUAL  
2 g/l

#### VINIFICACIÓN

Cosecha manual.

Vinificación clásica en tinto, con siembra de levaduras seleccionadas, fermentación entre 25-27° C y una maceración de 20 días sobre los orujos, con pigeage y delestage periódicos. Fermentación maloláctica en tanque.

Crianza en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso por 10 meses.

#### NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo profundo y vivaz con visos azulados.

**Aroma:** Nariz de frutos rojos como ciruelas, moras, cerezas, integrados con los aromas de maduración en bodega como vainilla, tabaco y chocolate.

**Sabor:** Entrada en boca sedosa, buena estructura, con una marcada presencia de frutas rojas, taninos amables y dulces concluyendo en un largo final de boca.

---

Rubén Ruffo  
winemaker