



ALAMOS MALBEC



BODEGA CATENA ZAPATA

Fundada en 1902

ORIGEN: MENDOZA (ARGENTINA)

VARIEDAD: 100% MALBEC

GRADO ALCOHÓLICO: 13,70%

ELABORACIÓN:

Este vino ha sido 100% elaborado con la variedad Malbec, procedente de diferentes viñedos de las zonas altas de Mendoza: "La Consulta", "Tupungato", "Lunlunta" y "Agrelo".

Fermentación con levaduras seleccionadas, a una temperatura máxima de 26°C durante 14 días; y 23 días de maceración.

Envejecimiento durante 9 meses en barricas de roble Francés y roble Americano.

CATA:

COLOR: Profundo color púrpura con matices negros.

AROMA: En nariz nos recuerda a frutos negros maduros, con sutiles matices florales y a pimienta negra.

SABOR: A frambuesas y pequeños frutos negros, con leves matices a cuero y especias dulces. Final largo y persistente, con taninos dulces y sedosos. Es un vino de gran concentración y suavidad a la vez.