



ALAMOS CABERNET SAUVIGNON



ORIGEN: MENDOZA (ARGENTINA)
VARIEDAD: 100% CABERNET SAUVIGNON
GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

Este vino ha sido 100% elaborado con la variedad Cabernet Sauvignon, procedente del viñedo "Valle de Uco". Maceración de 1 día en frío, de 8 a 12 días de fermentación. Hasta 2 días de maceración post-fermentativa.

Temperatura promedio de fermentación: 29.

Envejecimiento de 5 a 7 meses en barricas de roble Francés y Americano.

CATA:

COLOR: Profundo color púrpura con reflejos rubies.

AROMA: Su aroma remite a frutos rojos maduros con ligeras notas a especias dulces y tabaco.

SABOR: En boca es un vino con pronunciados sabores a grosella y cassis y un leve dejo a cedro y café. El final es dulce y suave, con taninos finalmente integrados que aportan buena estructura y longitud.