

<http://www.alamoswines.com/es/ourwines/>



Alamos Malbec 2008

VARIETAL: 100% Malbec

COSECHA: 2008

VIÑEDOS:

Lujan de Cuyo y Uco Valley

FERMENTACIÓN:

Levaduras Seleccionadas. Máx. Temp. Ferm. 26° C, durante 14 días. 23 días de maceración pelicular

AÑEJAMIENTO:

Moderado añejamiento en roble francés y americano

ALCOHOL: 13.5 % vol

ACIDEZ/PH: 5.28/3.79

El Alamos Malbec 2008 presenta un profundo color púrpura con matices negros. Su aroma remite a frutos negros maduros, con sutiles dejos florales y a pimienta negra. En boca es un vino de gran concentración y suavidad a la vez; su sabor remite a frambuesas y pequeños frutos negros, con un leve dejo a cuero y especias dulces. El final es largo y persistente, con taninos dulces y sedosos.

Hamburger clásico do Restaurante Madero. Jantar em 18 de dezembro de 2009.