



## 2010 Alamos Malbec

Alamos Malbec 2010 presenta un profundo color púrpura con reflejos violeta. Su aroma remite a intensos frutos negros con ligeras notas florales y de tostado. En boca es un vino de gran concentración, con pronunciados sabores a cassis y frambuesas y un leve dejo a chocolate y especias dulces provenientes del añejamiento en roble. El final es largo, con taninos maduros y sedosos.

VARIETAL:  
100% Malbec

COSECHA:  
2010

VIÑEDOS:  
Valle de Uco

ALTITUD:  
1100 msnm

FERMENTACIÓN:  
2 días de maceración fría, de 9 a 15 días de fermentación, de 2 a 4 días de maceración pos fermentativa. Temperatura promedio de fermentación: 28

AÑEJAMIENTO:  
De 6 a 9 meses en roble Francés y Americano.

ALCOHOL:  
13,5% vol

ACIDEZ/PH:  
5,6/3.78

AZUCAR RESIDUAL:  
2,4

*Prova da safra 2010. Churrasco com Vitão & Ju. Almoço em 27/04/2014.*