

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



ÁLAMOS CABERNET SAUVIGNON, 2008

De profundo color rubí con reflejos púrpura, en nariz ofrece intensos aromas de frutos rojos maduros con suaves toques de cedro, menta y especias dulces. En boca es un vino concentrado, con sabores de cassis y grosella madura y sutiles dejos de tabaco y pimienta negra. El final es largo y estructurado, con taninos finamente integrados.

VARIETAL: 100% Cabernet Sauvignon

COSECHA: 2008

VIÑEDOS: Agrelo, Tupungato

FERMENTACIÓN: Levaduras seleccionadas, máx. Temp. Ferm. 27º C, durante 7 días - 15 días de maceración

AÑEJAMIENTO: 9 meses 80% roble francés y 20% roble americano

ALCOHOL: 13.9 % vol

ACIDEZ/PH: 5.47/3.76

Churrasco de costela borboleta com saladas. Almoço em 29 de maio de 2010.