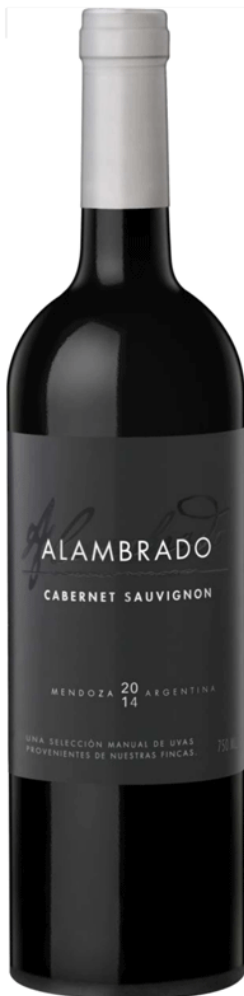


ALAMBRADO

CABERNET SAUVIGNON 2014



COMPOSICIÓN VARIETAL 100 % Cabernet Sauvignon.

ORIGEN Maipú / Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

FECHA DE COSECHA Segunda semana de Abril.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
14,2 %vol	5,40g/l	2,40 g/l

VINIFICACIÓN

Cosecha manual. Vinificación clásica en tinto, con prefermentación en frío y siembra de levaduras seleccionadas, fermentación entre 25-27° C y una maceración de 15 días sobre los orujos, con pigeage y delestaje periódicos. Fermentación maloláctica en tanque. Crianza en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso por 10 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí intenso, con tonalidades púrpura.

Aroma: Presencia de frutos negros maduros con notas de pimienta negra, en armonía con los aromas de crianza en barrica como chocolate y vainilla.

Sabor: En boca es un vino carnoso, con taninos redondos y equilibrados. En el persistente final de boca reaparecen los frutos negros.

Rubén Ruffo
winemaker

www.SANTA JULIA .com.ar

Safrá 2015. Jantar em 25/06/2017.