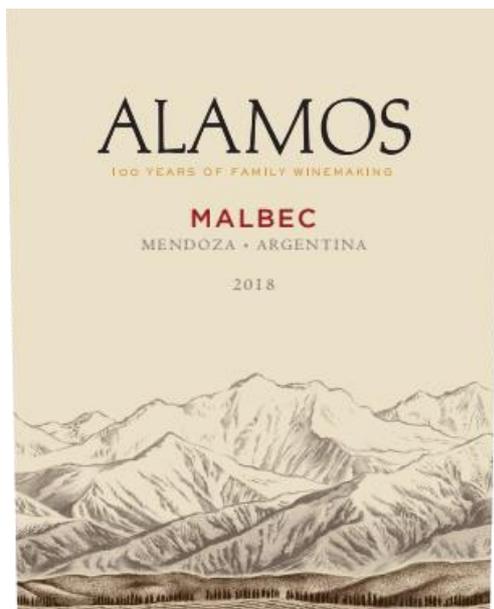


ALAMOS

100 YEARS OF FAMILY WINEMAKING



Alamos 2018 Malbec

Alamos elabora vinos de calidad provenientes de Argentina, a partir de los mejores viñedos de altura de Mendoza. De excelente relación precio/valor, las uvas para su elaboración son cultivadas al pie de los Andes, a una altura entre los 900 y 1.500 msnm. En estas zonas de gran altitud, la marcada intensidad lumínica, las noches frías, y el agua de riego de deshielo, rica en minerales, proporcionan vinos de gran riqueza aromática e intensidad de sabores.

Sobre el vino:

Un clásico vino argentino, nuestro Alamos Malbec 2018 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.

Sobre la región:

Situada al amparo de la cordillera de los Andes, al centro-oeste de Argentina, la provincia de Mendoza es reconocida por ser una de las mejores zonas vitivinícolas del país. El carácter de los vinos mendocinos se forja en los desiertos de altura, donde los viñedos son irrigados por el agua de deshielo de la montaña, rica en minerales. La altitud de estos viñedos, al pie de los Andes, oscila entre los 900 y 1.500 msnm. El beneficio de la altura se traduce en temperaturas más frías y una atmósfera más limpia con mayor intensidad lumínica. Esto proporciona uvas con mayor intensidad de sabores, de allí la reputación de los vinos de Mendoza, de carácter único y gran calidad.

Vinificación:

Cosecha manual, despalillado y molienda. 2-3 días de maceración en frío pre-fermentativa. 8-12 días de fermentación en tanques verticales cónicos a 26-29°C. Remontajes periódicos para mayor extracción de sabores y color. Fermentación maloláctica completa para mayor redondez del vino. 6-8 meses de añejamiento en barricas de roble francés y americano.

Varietal: 85% Malbec, 10% Bonarda, 5% Syrah.

Alcohol: 13,5%

Acidez Total: 5,22

pH: 3,75