

Alamos Cabernet Sauvignon 2023

Produtor: Alamos

Região: Mendoza

País: Argentina

Tipo: Tinto

Safra: 2023

Teor Alcoólico: 13,5 Vol

Corpo: Médio

Os vinhos Alamos são conhecidos por sua impressionante relação qualidade/preço, oferecendo uma surpreendente concentração, personalidade, finesse e riqueza por um valor praticamente imbatível. O Alamos Cabernet Sauvignon é um dos melhores da série, já chegou a receber 90 pontos de James Suckling e Robert Parker, que comentou sobre o tinto: "é um vinho com um estilo de Velho Mundo, com maravilhoso toque terroso e um classicismo no final de boca que lembra um Bordeaux. Um vinho excelente".

Alamos

UVAS:

Cabernet Sauvignon (100%)

VINHEDOS:

Vinhedos de altitudes elevadas em Tupungato e Agrelo, todos localizados na província de Mendoza.

VINIFICAÇÃO:

Maceração de 15 dias. Fermentação alcoólica de 7 dias com leveduras selecionadas e temperaturas controladas.

MATURAÇÃO:

Permanece de 9 meses em 80% barricas francesas e 20% barricas americanas.

SUGESTÃO DE GUARDA:

Até 5 anos

SERVIÇO:

Carnes grelhadas sem gordura, massas e risotos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 a 18°C

