



LAMADRID
ESTATE WINES



BEGANI
RESERVA 2018

*En el
viñedo*

VARIEDAD • 60% Malbec (Finca La Suiza), 30% Bonarda (Finca Lamadrid), 7% Cabernet Sauvignon (Finca La Suiza), 3% Cabernet Franc (Finca La Suiza).

ORIGEN • Single vineyard Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

ALTITUD DEL VIÑEDO • 980 msnm.

RENDIMIENTO • 2 PLANTAS POR BOTELLA

MÉTODO DE SELECCIÓN • Doble cinta de selección.

INFORME DE COSECHA • La cosecha se adelantó en cuanto a maduración fenólica, donde obtuvimos productos frescos y con buena acidez natural. El año comenzó seco y fresco, precipitando hacia fines de enero. En general, fue una añada con resultados notables en la calidad de nuestros vinos.

*En la
bodega*

FECHA DE COSECHA • ÚLTIMA QUINCENA DE MARZO 2018

MÉTODO DE COSECHA • Manual.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA • Se trabaja con levaduras autóctonas a temperaturas entre 24/25 °C durante 22 días. Se realizan 3 movimientos diarios en depósitos de concreto más 1 dellestage.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA • 100% espontánea en barricas de roble Francés durante 20 días a 25 °C.

CRIANZA • 12 meses en barrica de roble francés donde el 50% es de segundo uso y el otro 50% es de tercer uso.

EMBOTELLADO • Septiembre de 2019. Este vino no ha sido clarificado, filtrado ni estabilizado en frío.

ENÓLOGOS • Héctor Durigutti / Pablo Durigutti.

NOTAS DE CATA • Aromas a moras maduras, grosellas negras, violetas secas y hierbas con un sutil trasfondo carnoso. De cuerpo medio a completo con firme, Taninos empolvados y acidez brillante. Fruta azul y negra muy pura con una textura carnosa. 60% malbec, 30% bonarda, 7% cabernet sauvignon y Cabernet franc al 3%.

