



BEGANI
RESERVA 2018

Na vinha

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

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

ALTITUDE DO VINHEDO • 980 msnm.

RENDIMIENTO • 2 PLANTAS POR GARRAFA

MÉTODO DE SELEÇÃO • Correia de seleção dupla.

RELATÓRIO DE COLHEITA • A colheita começou mais cedo no que diz respeito à maturação fenólica, onde obtivemos produtos frescos com boa acidez natural. O ano começou seco e fresco, precipitando no final de janeiro. Em geral, foi uma safra com resultados notáveis na qualidade dos nossos vinhos.

Na adega

DATA DE COLHEITA • ÚLTIMA QUINZENA DE MARÇO DE 2018.

MÉTODO DE COLHEITA • Manual.

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA • Se trabalha com leveduras nativas em temperaturas entre 24/25 °C por 22 dias. 3 movimentos diários são feitos em depósitos de concreto mais 1 dellestage.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA • 100% espontâneo em barricas de carvalho francês durante 20 dias a 25 °C.

ENVELHECIMENTO • 12 meses em barricas de carvalho francês onde 50% é segundo uso e os outros 50% é terceiro uso.

ENGARRAFAMENTO • Setembro de 2019. Este vinho não foi clarificado, filtrado ou estabilizado pelo frio.

ENÓLOGOS • Héctor Durigutti / Pablo Durigutti.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO • Aromas de amoras maduras, groselhas negras, violetas secas e ervas com um subtom sutil e carnudo. Seu médio a encorpado com firmeza, taninos atalcados e acidez brilhante. Fruto azul e preto muito puro com textura carnuda. 60% malbec, 30% bonarda, 7% cabernet sauvignon e 3% cabernet franco.

