



**LAMADRID**  
ESTATE WINES



CLÁSICO  
**MALBEC 2019**

*En el  
viñedo*

**VARIEDAD** • 100% Malbec.

**ORIGEN** • Finca Lamadrid, Agrelo, Luján de Cuyo.

**ALTITUD DEL VIÑEDO** • 1.000 msnm.

**AÑO DE PLANTACIÓN** • 1999

**DENSIDAD** • 7.200 PLANTAS POR HECTÁREA

**RENDIMIENTO** • 1 PLANTA POR BOTELLA

**MANEJO DEL VIÑEDO** • Riego por goteo orgánico.

**TIPO DE SUELO** • Suelo franco arcilloso, suelo franco limoso.

**INFORME DE COSECHA** • Fue un año excepcional. La clave fue un clima moderado que derivó en una vendimia más larga. La maduración de las uvas se hizo esperar pero fue de las mejores de los últimos años.

*En la  
bodega*

**FECHA DE COSECHA** • TERCERA SEMANA DE MARZO 2018

**MÉTODO DE COSECHA** • A mano.

**MACERACIÓN** • En frío a 8 °C durante 5 días.

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA** • Se realiza con levaduras autóctonas, en depósitos de acero inoxidable, durante 24 días a temperaturas entre 24/25 °C. Durante este proceso se realizan 3 remontajes diarios y 1 delestaje.

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA** • En barrica de roble francés durante 30 días.

**CRIANZA** • 9 meses en barrica de roble francés de tercer y cuarto uso.

**EMBOTELLADO** • Marzo de 2020. Este vino no ha sido clarificado, filtrado ni estabilizado en frío.

**PRODUCCIÓN TOTAL** • 20.000 cajas.

**ENÓLOGO** • Héctor Durigutti.

**NOTAS DE CATA** • Aromas muy atractivos y puros de bayas de verano dan lugar a un paladar rico en cassis y arándanos suaves y carnosos. Buena estructura y equilibrio.

