



LAMADRID
ESTATE WINES



CLÁSICO
MALBEC 2020

Na vinha

VARIETAL • 100% Malbec.

ORIGEM • Finca Lamadrid, Agrelo, Luján de Cuyo.

ALTITUDE DO VINHEDO • 1.000 msnm.

ANO DE PLANTAÇÃO • 1999

DENSIDADE • 7.200 PLANTAS POR HECTARE

RENDIMIENTO • 1 PLANTA POR GARRAFA

GESTÃO DA VINHA • Irrigação orgânica por gotejamento.

TIPO DE SOLO • Solo franco-argiloso, solo argiloso siltoso.

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 • PRIMEIRA SEMANA DE MARÇO DE 2020

MÉTODO DE COLHEITA • Manual.

MACERAÇÃO • Maceração a frio a 8 °C durante 5 dias.

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA • É feito com leveduras nativas, em tanques de aço inoxidável por 20 dias, a temperaturas entre 23 °C. Nesse processo são realizadas 3 remontagens diárias e 1 delestage.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA • Em barricas de carvalho francês por 30 dias.

ENVELHECIMENTO • 9 meses em barricas de carvalho francês de terceiro e quarto uso.

ENGARRAFAMENTO • Março de 2021. Este vinho não foi clarificado, filtrado ou estabilizado pelo frio.

ENÓLOGO • Héctor Durigutti

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO • Amora, groselha, tabaco, pimenta e casca de noz aromas. É de médio a encorpado com taninos firmes e firmes. Firme e condimentado.

