



LAMADRID
ESTATE WINES



GRAN RESERVA
CABERNET FRANC 2016

En el viñedo

VARIEDAD • 100% Cabernet Franc.

ORIGEN • Finca La Suiza, Agrelo, Luján de Cuyo.

ALTITUD DEL VIÑEDO • 1.000 msnm.

AÑO DE PLANTACIÓN • 1995

DENSIDAD • 5.500 PLANTAS POR HECTÁREA

RENDIMIENTO • 3 PLANTAS POR BOTELLA

MANEJO DEL VIÑEDO • Riego por goteo orgánico.

TIPO DE SUELO • Suelo franco pedregoso con zonas rocosas.

INFORME DE COSECHA • Un año que requirió mucha toma de decisiones: menos producción, más humedad para la región, pero con buen manejo de la canopia y mano de obra humana para determinar el tiempo de cosecha, mantuvo la calidad y logró una gran acidez natural.

En la bodega

FECHA DE COSECHA • ÚLTIMA SEMANA DE ABRIL DE 2016

MÉTODO DE COSECHA • Manual.

MACERACIÓN • Maceración previa en frío a 7 °C durante 5 días.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA • Se trabaja en huevos de concreto, con levaduras indígenas a temperaturas entre 27/28 °C durante 28 días, se realizan durante este proceso pisoneos diarios.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA • 100% espontánea en 60% roble francés nuevo y 40% roble francés de segundo uso.

CRIANZA • 18 meses en barrica de roble francés donde el 60% es de primer uso y el 40% es de segundo uso.

EMBOTELLADO • Junio de 2018. Este vino no ha sido clarificado, filtrado ni estabilizado en frío.

PRODUCCIÓN TOTAL • 1.000 cajas.

ENÓLOGO • Héctor Durigutti.

NOTAS DE CATA • Aromas de violetas, grosellas, tomillo y regaliz. Es de cuerpo medio con taninos de grano fino y un final rico y succulento.

