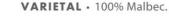




Na adega



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

SISTEMA DE DIREÇÃO · Espaldeira.

GESTÃO DA VINHA • Cultivo orgânico e sustentável. Gotejamento.

TIPO DE SOLO · Argila franco - siltoso.

MÉTODO DE SELEÇÃO · Mesa de seleção dupla.

RELATÓRIO DE COLHEITA • Foi um ano muito quente, que antecipou o ponto de maturação, mas através da irrigação conseguimos equilibrar a acidez e obter uma maturação fenólica adequada. Destacando a cor e o frescor final.

DATA DE COLHEITA · TERCEIRA SEMANA

MÉTODO DE COLHEITA · Manual.

MACERAÇÃO · Maceração fria a 8 °C por 5 dias.

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA · Com leveduras nativas, em cubas de inox, durante 22 dias a 23/25 °C.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA · Ocorre espontaneamente em barricas de carvalho francês, durante 28 dias a temperaturas condicionadas de 18 °C.

ENVELHECIMENTO • 6 meses em barricas de carvalho francês de terceiro e quarto uso.

ENGARRAFAMENTO - Fevereiro de 2021. Este vinho não foi filtrado, clarificado ou estabilizado pelo frio.

PRODUÇÃO TOTAL • 17.000 caixas.

ENÓLOGOS • Héctor Durigutti / Pablo Durigutti.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO • No nariz destacam-se notas de ameixa e compota de cereja. Taninos redondos e final médio.





