



LAMADRID
ESTATE WINES



RESERVA
CABERNET SAUVIGNON 2018

En el viñedo

VARIEDAD • 100% Cabernet Sauvignon.

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 • 2 PLANTAS POR BOTELLA

MANEJO DEL VIÑEDO • Orgánico, riego por goteo.

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, calidad mantenida y acidez natural alcanzada.

En la bodega

FECHA DE COSECHA • FINAL DE ABRIL 2018

MÉTODO DE COSECHA • Manual.

MACERACIÓN • En frío a 7 °C durante 6 días.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA • Se realiza en piletas de concreto, trabajando con levaduras autóctonas y temperaturas entre 25/26 °C durante 25 días. En el mismo proceso se realizan 4 movimientos diarios.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA • En barrica de roble francés durante 28 días a una temperatura de 18 °C.

CRIANZA • 12 meses en barrica de roble francés de segundo y tercer uso.

EMBOTELLADO • Septiembre de 2019. Este vino no ha sido clarificado, filtrado ni estabilizado en frío.

PRODUCCIÓN TOTAL • 1.500 cajas.

ENÓLOGO • Héctor Durigutti.

NOTAS DE CATA • Aromas de cereza negra, grosella negra guisada, cassis, tabaco y cacao. Es de cuerpo medio a completo con taninos firmes y pulidos. Cremoso y redondo con un núcleo sólido y maduro de fruta.

