



BEGANI
MASTER BLEND 2014



*En el
viñedo*

VARIEDAD • 60% Malbec (Finca La Suiza), 30% Bonarda (Finca Lamadrid), 7% Cabernet Sauvignon (Finca La Suiza), 3% Cabernet Franc (Finca La Suiza).

BODEGA • Lamadrid Estate Wines

APELACIÓN • Single vineyard Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

ALTITUD • 980 msnm.

DENSIDAD • 7200 PLANTAS POR HECTÁREA

RENDIMIENTO • 0.4 kg por planta.

MÉTODO DE COSECHA • Manual

MÉTODO DE SELECCIÓN •
Doble cinta de selección.

MACERACIÓN Y FERMENTACIÓN •
Maceración en frío a temperaturas entre 6 °C durante 10 días; fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en piletas de cemento recubiertas con epoxy durante 25 días a temperaturas entre 26 °C y 28 °C.

*En la
bodega*

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA •
100% espontánea en barricas durante 30 días a 25 °C

VINIFICACIÓN • Sin estabilización, ni filtrado, ni clarificación.

CRIANZA • 24 meses.
100% barricas de roble francés de 1° uso.

PRODUCCIÓN EN CAJAS • 1.000 (12x750)

ENÓLOGOS • Héctor Durigutti / Pablo Durigutti

NOTAS DE CATA • De color rojo violáceo intenso con reflejos ciruela. En nariz, presenta una amplia complejidad aromática, desde notas a frutos rojos maduros; flores como las violetas; pimienta roja y chocolate el paso por roble. En boca se percibe taninos aterciopelados y amables, con un lindo equilibrio y una importante persistencia.