



BEGANI
PREMIUM BLEND 2015



*En el
viñedo*

VARIEDAD • 30% Malbec (Finca La Suiza), 25% Malbec (Finca La Matilde), 20% Bonarda (Finca Lamadrid), 15% Cabernet Sauvignon (Finca La Suiza), 10% 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 • 0.5 kg por planta.

MÉTODO DE COSECHA • Manual

MÉTODO DE SELECCIÓN •
Doble cinta de selección.

MACERACIÓN Y FERMENTACIÓN •

Maceración en frío a temperaturas entre 7 °C y 10 °C durante 8 días; fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en piletas de cemento recubiertas con epoxy durante 27 días a temperaturas entre 25 °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 • 16 meses. 70% barricas de roble francés de 1° uso y 30% barricas de roble francés de 2° uso

PRODUCCIÓN EN CAJAS • 1.000 (12x750)

ENÓLOGOS • Héctor Durigutti / Pablo Durigutti

NOTAS DE CATA • De color rojo ciruela con reflejos violáceos. En nariz presenta notas a frutos rojos como la ciruela, mora y también notas a pimienta roja y pimienta negra, por su paso por roble presenta notas a chocolate y caramelo. En boca se pueden detectar taninos maduros que otorgan redondez y persistencia.