



BEGANI
RESERVA 2018



*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 • 0.9 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 25 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 • 12 meses. 60% barricas de roble francés de 1° uso y 40% barricas de roble francés de 2° uso.

ENÓLOGOS • Héctor Durigutti / Pablo Durigutti

NOTAS DE CATA • De color rojo rubí intenso con reflejos violáceos. En nariz, presenta notas a frutos rojos como la ciruela, mora y también notas a pimienta roja y ají. En boca se pueden detectar taninos amables que se equilibran con su buena acidez y estructura.

