



CLÁSICO
CABERNET SAUVIGNON 2019



*En el
viñedo*

VARIEDAD • 100% Cabernet Sauvignon.

ORIGEN • Finca Lamadrid, Agrelo, Luján de Cuyo.

ALTITUD DE VIÑEDO • 1000 msnm.

AÑO DE PLANTACIÓN • 1963

DENSIDAD • 5500 PLANTAS POR HECTÁREA

PRODUCCIÓN • 1 PLANTA POR BOTELLA

MANEJO DEL VIÑEDO • Riego por goteo orgánico

TIPO DE SUELO • Franco arcilloso, franco arenoso

INFORME DE COSECHA • Un poco más de producción que el año anterior y una primavera más cálida que en 2017 permitieron que las uvas maduraran en un período de tiempo más corto. La cosecha comenzó antes y terminó antes este año.

*En la
bodega*

FECHA DE COSECHA • TERCERA SEMANA DE MARZO DE 2018

MÉTODO DE COSECHA • Manual

MACERACIÓN • En frío a 8° C durante 5 días.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA • Se realiza en depósitos de acero inoxidable, trabajando con levaduras autóctonas durante 23 días a temperaturas de 25° C. Se realizan durante este proceso 4 movimientos diarios.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA • En barrica de roble francés.

CRIANZA • 9 meses en barrica de roble francés de tercer y cuarto uso.

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

PRODUCCIÓN TOTAL • 5000 cajas x12

ENÓLOGOS • Héctor Durigutti

NOTAS DE CATA • Hay una variedad de frutos rojos maduros con ciruelas en nariz, luego una sensación muy expresiva y jugosa en el paladar con sabores frescos de frutos rojos morados, ciruelas y cassis, manteniéndose largo y fresco.

