

BEGANI MASTER BLEND



Producción en cajas (12x750): 1.000

Enólogo: Héctor Durigutti / Pablo Durigutti

Bodega: Lamadrid Estate Wines

Apelación: Single vineyard Agrelo, Luján de Cuyo, Mza

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

Altitud: 980 msnm.

Densidad: 7.200 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.

Fermentación maloláctica: 100% espontánea en barricas durante 30 días a 25°C

Vinificación: Sin estabilización, ni filtrado, ni clarificación, 10% sangría.

Crianza: 24 meses. 100% barricas de roble francés de 1º uso.

NOTAS DE CATA

De color rojo violáceo intenso con reflejos ciruela. En nariz, presenta una amplia complejidad aromática, desde notas a frutos rojos maduras; 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.

lamadridwines.com

 @/lamadridstatewines

 @/lamadridwines