



LAMADRID
ESTATE WINES



PEÑÓN DE AGRELO
CABERNET FRANC 2021

En el viñedo

VARIEDAD • 100% Cabernet Franc.

ORIGEN • Finca Lamadrid, Agrelo, Luján de Cuyo.

ALTITUD DEL VIÑEDO • 1.000 msnm.

AÑO DE PLANTACIÓN • 2019

DENSIDAD • 7.200 PLANTAS POR HECTÁREA

RENDIMIENTO • 1 PLANTA POR BOTELLA

SISTEMA DE CONDUCCIÓN • Espaldero.

MANEJO DEL VIÑEDO • Cultivo orgánico y sustentable. Riego por goteo.

TIPO DE SUELO • Suelo canto rodado.

MÉTODO DE SELECCIÓN • Mesa de doble selección.

INFORME DE COSECHA • La cosecha se adelantó en cuanto a maduración fenólica, donde obtuvimos productos frescos y con buena acidez natural. El año comenzó seco y fresco, precipitando hacia fines de enero. En general, fue una añada con resultados notables en la calidad de nuestros vinos.

En la bodega

FECHA DE COSECHA • SEGUNDA QUINCENA DE MARZO 2021

MÉTODO DE COSECHA • Manual.

MACERACIÓN • 3 días a 5 °C.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA • Con levaduras autóctonas, en huevos de cemento, durante 15 días a 18/23 °C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA • Se lleva a cabo de forma espontánea en huevos de cemento, durante 30 días a temperaturas acondicionadas de 18 °C.

CRIANZA • 10 meses en huevos de concreto.

EMBOTELLADO • Diciembre de 2021. Este vino no ha sido filtrado, clarificado ni estabilizado en frío.

ENÓLOGOS • Héctor Durigutti / Pablo Durigutti

NOTAS DE CATA • En nariz especiado como la pimienta rosa, aguaribay, notas de vegetales y hortalizas. En boca es vertical con notas ácidas bien marcadas.

