



**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.

