



LAMADRID
ESTATE WINES



PEÑÓN DE AGREJO
CABERNET SAUVIGNON 2021

*En el
viñedo*

VARIEDAD • 100% Cabernet Sauvignon.

ORIGEN • Finca La Suiza, Agrelo, Luján de Cuyo.

ALTITUD DEL VIÑEDO • 1.000 msnm.

AÑO DE PLANTACIÓN • 1995

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 arcilloso.

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
indígenas ,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 • Notas a hierbas, romero, orégano
y vegetales como pimiento rojo fresco. Acidez natural
con taninos elegantes.

