



LAMADRID
ESTATE WINES



PEÑÓN DE AGRELO
MALBEC 2021

*En el
viñedo*

VARIEDAD • 100% Malbec.

ORIGEN • Finca Matilde, Agrelo, Luján de Cuyo.

ALTITUD DEL VIÑEDO • 1.000 msnm.

AÑO DE PLANTACIÓN • 1999

DENSIDAD • 7.200 PLANTAS POR
HECTÁREA

RENDIMIENTO • 1 PLANTA POR
BOTELLA

SISTEMA DE CONDUCCIÓN • Espaldero.

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

TIPO DE SUELO • Suelo limoso.

MÉTODO DE SELECCIÓN • Mesa de doble selec-
ción.

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 • PRIMER SEMANA
DE MARZO 2021

MÉTODO DE COSECHA • Manual.

MACERACIÓN • Maceración en frío a 8 °C por 7 días.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA • Con levaduras
autóctonas, en huevos de cemento, durante 18 días a
18/22 °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 se aprecian frutos frescos
como la frutilla y hierbas aromáticas. En boca fresco por
el aporte de la acidez natural.

