



**LAMADRID**  
ESTATE WINES



PEÑÓN DE AGRELO  
CABERNET FRANC 2021

*Na vinha*

**VARIETAL** • 100% Cabernet Franc.

**ORIGEM** • Finca Lamadrid, Agrelo, Luján de Cuyo.

**ALTITUDE DO VINHEDO** • 1.000 msnm.

**ANO DE PLANTAÇÃO** • 2019

**DENSIDADE** • 7.200 PLANTAS POR HECTARE

**RENDIMIENTO** • 1 PLANTA POR GARRAFA

**SISTEMA DE DIREÇÃO** • Espaladeira.

**GESTÃO DA VINHA** • Cultivo orgânico e sustentável, irrigação por gotejamento orgânico.

**TIPO DE SOLO** • Solo rodado.

**MÉTODO DE SELEÇÃO** • Mesa de seleção dupla.

**RELATÓRIO DE COLHEITA** • A colheita começou mais cedo no que diz respeito à maturação fenólica, onde obtivemos produtos frescos com boa acidez natural. O ano começou seco e fresco, precipitando no final de janeiro. Em geral, foi uma safra com resultados notáveis na qualidade dos nossos vinhos.

*Na adega*

**DATA DE COLHEITA** • SEGUNDA QUINZENA DE MARÇO DE 2021

**MÉTODO DE COLHEITA** • Manual.

**MACERAÇÃO** • 3 dias a 5 °C.

**FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA** • Com leveduras indígenas, em ovos de cimento, durante 15 dias a 18/23 °C.

**FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA** • É realizada espontaneamente em ovos de cimento, durante 30 dias a temperaturas condicionadas de 18 °C.

**ENVELHECIMENTO** • 10 meses em ovos de concreto.

**ENGARRAFAMENTO** • Dezembro 2021. Este vinho não foi filtrado, clarificado ou estabilizado a frio.

**ENÓLOGOS** • Héctor Durigutti / Pablo Durigutti.

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO** • No nariz dominam aromas de especiarias como pimenta rosa, aguaribay, notas de vegetais e verduras. Na boca é vertical com notas ácidas bem marcadas.

