



PEÑÓN DE AGRELO
CABERNET SAUVIGNON 2021

Na vinha

VARIETAL • 100% Cabernet Sauvignon.

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

ALTITUDE DO VINHEDO • 1.000 msnm.

ANO DE PLANTAÇÃO • 1995

DENSIDADE • 7.200 PLANTAS POR HECTARE

RENDIMIENTO • 1 PLANTA POR GARRAFA

SISTEMA DE DIREÇÃO • Espaladeira.

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

TIPO DE SOLO • Solo argiloso.

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 • Notas de ervas, alecrim, orégano e vegetais como pimenta vermelha fresca. Acidez natural com taninos elegantes.

