



LAMADRID
ESTATE WINES



PEÑÓN DE AGRELO
MALBEC 2021

Na vinha

VARIETAL • 100% Malbec.

ORIGEM • Finca Matilde, Agrelo, Luján de Cuyo.

ALTITUDE DO VINHEDO • 1.000 msnm.

ANO DE PLANTAÇÃO • 1999

DENSIDADE • 7.200 PLANTAS POR HECTARE

RENDIMIENTO • 1 PLANTA POR GARRAFA

SISTEMA DE DIREÇÃO • Espaladeira.

GESTÃO DA VINHA • Cultivo orgânico e sustentável, irrigação por inundação tradicional.

TIPO DE SOLO • Solo limoso.

MÉTODO DE SELEÇÃO • Mesa de seleção dupla.

RELATÓRIO DE COLHEITA • 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 • PRIMEIRA SEMANA DE MARÇO DE 2021

MÉTODO DE COLHEITA • Manual.

MACERAÇÃO • Maceração a frio a 8°C durante 7 dias.

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA • Com leveduras nativas, em ovos de cimento, durante 18 dias a 18/22 °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 podem ser apreciadas frutas frescas como morangos e ervas aromáticas. Fresco no paladar devido à contribuição da acidez natural.

