

BEGANI

PREMIUM BLEND



EN EL VIÑEDO

Variedad: 60% Malbec (Finca La Suiza), 30% Bonarda (Finca Lamadrid), 7% Cabernet Sauvignon (Finca La Suiza), 4% Cabernet Franc (Finca La Suiza)

Origen: Single Vineyard Agrelo, Luján de Cuyo, Mza.

Altitud del viñedo: 1000 msnm

Densidad: 7200 plantas por ha.

Método de cosecha: Manual

Rendimiento: 1 planta por botella

Manejo del viñedo: Riego por goteo

INFORME COSECHA

La temporada comenzó con días calurosos y algunas precipitaciones en Enero, lo que nos permitió evaluar el punto óptimo de cosecha y la acidez natural justa. Como resultado obtuvimos un buen equilibrio entre calidad y sanidad de la materia prima.

EN LA BODEGA

Fecha de cosecha: Segunda quincena de Marzo

Maceración: Prefermentativa a bajas temperaturas, durante 4 días.

Fermentación alcohólica: Se trabaja con levaduras indígenas, realizando 2 movimientos diarios durante 24 días a temperaturas entre 22º/25ºC en piletas de concreto.

Fermentación maloláctica: Se realiza en forma espontánea, durante 20 días en temperatura acondicionadas.

Crianza: Se realiza en barricas de roble francés de segundo y tercer uso, durante 9 meses.

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí intenso con reflejos violáceos. En nariz, presenta notas a frutos rojos como la ciruela, mora y también notas a pimienta roja. En boca se pueden detectar taninos amables que se equilibra con su buena acidez y estructura.