



SINGLE VINEYARD  
CABERNET SAUVIGNON

En el  
viñedo

**VARIEDAD** • 100% Cabernet Sauvignon

**ORIGEN** • Finca Lamadrid, Agrelo, Luján de Cuyo

**ALTITUD DEL VIÑEDO** • 1.000 msnm.

**AÑO DE PLANTACIÓN** • 2002

**DENSIDAD** • 7.200 PLANTAS POR HECTÁREAS

**RENDIMIENTO** • 1 PLANTA POR BOTELLA

**SISTEMA DE CONDUCCIÓN** • Parral

**MANEJO DEL VIÑEDO** • Orgánico y sustentable

**RIEGO** • Por goteo

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

En la  
bodega

**FECHA DE COSECHA** • PRIMERA SEMANA DE MARZO 2022

**MÉTODO DE COSECHA** • Manual

**MACERACIÓN** • Prefermentativa, en frío a 9°C durante 3 días.

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA** • Se realiza en piletas de hormigón y acero inoxidable, trabajando con levaduras autóctonas, durante 20 días a 23°/25°C. Se realiza movimientos suaves para la obtención de taninos suaves.

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA** • Se lleva a cabo de forma espontánea, durante 24 días a temperaturas acondicionadas de 18°C.

**CRIANZA** • Se realiza 70% en barricas de roble francés de tercer y cuarto uso, el resto permanece en piletones durante 9 meses.

**AMBOTELLADO** • Enero 2023

**ENÓLOGO** • Angelina Yañez

**NOTA DE CATA** • De color rojo profundo; en su nariz se destaca la tipicidad al pimienta rojos maduros, complementándose con las frutas rojas y la pimienta negra. En boca de entrada amable y jugosa, su acidez equilibrada con un final largo y persistente.