



LAMADRID

SINGLE VINEYARD



GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2019

NA VINHA

Variedade: 100% Cabernet Sauvignon
Origem: Vinha La Suiza, Agrelo, Luján de Cuyo
Altitude da vinha: 1000 m acima do nível do mar
Ano do plantio: 1995
Densidade: 5500 plantas por hectare
Rendimento: 3 plantas por garrafa
Método de colheita: Colheita manual
Manejo da vinha: irrigação por gotejamento orgânico
Tipo de solo: Solo argiloso com áreas rochosas

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Aromas de frutas escuras e amargas, tabaco, cacau e cedro. Corpo médio com taninos finamente granulares. Suculento no final.

NA VINÍCOLA

Colheita: Abril
Maceração: Maceração a frio a 7°C por 5 dias
Fermentação alcoólica: Em ovos de concreto com leveduras nativas a temperaturas entre 26/28°C por 27 dias com 2 pisa diárias.
Fermentação malolática: 100% espontânea em 60% de carvalho francês novo e 40% de carvalho francês de segundo uso.
Envelhecimento: 18 meses em barricas de carvalho francês novo (60%) e de segundo uso (40%).
Engarrafamento: Janeiro. Este vinho não foi clarificado, filtrado nem estabilizado a frio.
Enólogo: Angelina Yañez