



LAMADRID

SINGLE VINEYARD



RESERVA MALBEC 2020

NA VINHA

Variedade: 100% Malbec

Origem: Vinha Lamadrid, Agrelo, Luján de Cuyo

Altitude da vinha: 1000 m acima do nível do mar

Ano do plantio: 1999

Densidade: 7200 plantas por hectare

Rendimento: a planta por garrafa

Método de colheita: Colheita manual

Manejo da vinha: irrigação por gotejamento orgânico

Tipo de solo: Solo argiloso e solo arenoso argiloso

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Aromas de amora, cassis, pimenta e cascas de nozes. É de corpo médio e cheio. Com taninos firmes e grão apertado. Firme e picante.

NA VINÍCOLA

Colheita: Março

Maceração: Maceração a frio a 10°C por 5 dias

Fermentação alcoólica: É realizada em tanques de aço inoxidável, trabalhando com leveduras nativas por 25 dias e temperaturas entre 22-24°C. No mesmo processo, 2 movimentações diárias são realizadas.

Fermentação malolática: Em barricas de carvalho francês por 20 dias.

Envelhecimento: 9 meses em barricas de carvalho francês de terceiro e quartos usos.

Engarrafamento: Março. Este vinho não foi clarificado, filtrado nem estabilizado a frio.

Enólogo: Angelina Yañez

