



LAMADRID

SINGLE VINEYARD



GRAN RESERVA MALBEC 2019

NA VINHA

Variedade: 100% Malbec

Origem: Finca La Matilde, Agrelo, Luján de Cuyo

Altitude da vinha: 1000 m acima do nível do mar

Ano do plantio: 1929

Densidade: 7200 plantas por hectare

Rendimento: 3 plantas por garrafa

Método de colheita: Colheita manual

Manejo da vinha: irrigação tradicional por alagamento

Tipo de solo: Raízes de 90 pés em solo franco-arenoso

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este vinho tem aromas de mirtilos secos, ameixas grelhadas, nozes, moca e casca de árvore carbonizada. Tem um corpo médio a encorpado, com taninos firmes e finos. Excelente estrutura, com uma borda tostada bem integrada. Final fresco.

NA VINÍCOLA

Colheita: Abril

Maceração: Maceração a frio a 7°C por 5 dias

Fermentação alcoólica: Em ovos de betão com leveduras indígenas a temperaturas entre 26/28°C por 26 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

