



LAMADRID
ESTATE WINES



CLÁSICO
CABERNET SAUVIGNON 2020

En el viñedo

VARIEDAD • 100% Cabernet Sauvignon.

ORIGEN • Finca Lamadrid, Agrelo, Luján de Cuyo.

ALTITUD DEL VIÑEDO • 1.000 msnm.

AÑO DE PLANTACIÓN • 1973

DENSIDAD • 7.200 PLANTAS POR HECTÁREA

RENDIMIENTO • 1 PLANTA POR BOTELLA

MANEJO DEL VIÑEDO • Riego por goteo orgánico.

TIPO DE SUELO • Suelo franco arcilloso, suelo franco arenoso.

INFORME DE COSECHA • La cosecha se adelantó en cuanto a maduración fenólica, donde obtuvimos productos frescos y con buena acidez natural. El año comenzó seco y fresco, precipitando hacia fines de enero. En general, fue una añada con resultados notables en la calidad de nuestros vinos.

En la bodega

FECHA DE COSECHA • SEGUNDA SEMANA DE MARZO 2019

MÉTODO DE COSECHA • Manual.

MACERACIÓN • En frío a 8 °C durante 5 días.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA • Se realiza en depósitos de acero inoxidable, trabajando con levaduras autóctonas durante 20 días a temperaturas de 22/23 °C. Se realizan durante este proceso 2 remontajes y 1 delestaje.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA • En barrica de roble francés.

CRIANZA • 9 meses en barrica de roble francés de tercer y cuarto uso.

EMBOTELLADO • Febrero de 2021. Este vino no ha sido clarificado, filtrado ni estabilizado en frío.

ENÓLOGO • Héctor Durigutti.

NOTAS DE CATA • Aromas de grosellas negras, mora hoja, ralladura de cítricos, avellana tostada y grava. Es de cuerpo medio con taninos firmes y sedosos y acidez fresca. Expresión refinada y fresca.

