



LAMADRID
ESTATE WINES



CLÁSICO
MALBEC 2020

*En el
viñedo*

VARIEDAD • 100% Malbec.

ORIGEN • Finca Lamadrid, Agrelo, Luján de Cuyo.

ALTITUD DEL VIÑEDO • 1.000 msnm.

AÑO DE PLANTACIÓN • 1999

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 limoso.

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 • PRIMERA SEMANA DE MARZO DE 2020

MÉTODO DE COSECHA • Manual.

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

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA • Se realiza con levaduras autóctonas, en depósitos de acero inoxidable durante 20 días, a temperaturas entre 23 °C. Durante este proceso se realizan 3 remontajes diarios y 1 delestaje.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA • En barrica de roble francés durante 30 días.

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

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

ENÓLOGO • Héctor Durigutti.

NOTAS DE CATA • Mora, grosella negra, tabaco, pimienta y cáscara de nuez aromas. Es de cuerpo medio a completo. Con taninos firmes y de grano apretado. Firme y especiado.

