



BEGANI



Bodega: Lamadrid Estate Wines

Apelación: Single vineyards, Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza

Variedad: Co-fermentación de:
60 % Malbec (Finca La Suiza)
30% Bonarda (Finca Lamadrid)
7% Cabernet Sauvignon (Finca la Suiza)
3% Cabernet Franc (Finca La Suiza)

Altitud: 980 msnm

Densidad: 7.200 plantas por hectárea

Rendimiento: 0.9 kg por planta

Método de cosecha: Manual

Método de Selección: Doble cinta de selección

Maceración y Fermentación: Maceración en frío a temperaturas entre 7°C y 10°C durante 8 días; fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en huevos de cemento sin epoxy durante 30 días a temperaturas entre 25° y 28°C.

Fermentación Maloláctica: 100% espontánea en barricas durante 30 días a 25°C

Vinificación: Sin estabilización, ni filtrado, ni clarificación; 10% sangría

Crianza: 12 meses: 60% barricas de roble francés de 1º uso y 40% barricas de roble francés de 2º uso