



LORENZO
DE AGRELO

FEDE®

MALBEC



NOTAS DE CATA

Fede nace del sector más especial de nuestro viñedo y eso se transmite en un vino único.

Explosivos aromas de fruta roja se entrelazan con las sutilezas de las notas florales; la potencia frutal y estructura en la boca se conjugan con una gran frescura, capas de texturas, taninos sedosos y finos.

Tiene un poco de todos los vinos y a la vez tiene una personalidad propia que lo convierte en nuestra mejor expresión.

ALCOHOL

14%

93 PTS.

JAMES SUCKLING.COM

CUARTEL

En el lecho formado por el cauce de un río seco se forma un pozo con un microclima frío de donde se extraen las uvas para este vino.

SUELO

Suelo pobre, de materiales gruesos con presencia de piedras, canto rodado de gran tamaño y contenido de carbonato de calcio.

VARIETAL

Malbec

ALTITUD

1.190 msnm

DENSIDAD DE PLANTACIÓN

7.200 plantas por hectárea

PRODUCCIÓN POR PLANTA

1.200 gramos

COSECHA

Manual. Cuidadosa selección para determinar el punto de cosecha.

FERMENTACIÓN

Maceración pre fermentativa. Levaduras naturales, Micro-fermentado en bines de cosecha, huevos de cemento y tanques chicos de concreto, a una temperatura máxima de 20°C, por más de 20 días

CRIANZA

12 meses en barricas nuevas de roble francés de distintas tonelerías como Taransaud.

EQUIPO ENOLÓGICO

Matías Prieto, Alejandro Sejanovich