



LORENZO
DE AGRELO

LORENZO



LO BENDITO MALBEC

NOTAS DE CATA

Un vino donde la ciruela y los frutos negros son protagonistas. A ellos se suman toques de pimienta que aportan expresión y complejidad. Es un vino amplio, con cuerpo y buen paso por boca que invita a la siguiente copa.

ALCOHOL

14%

CUARTEL

LoBendito proviene de nuestro cuartel con exposición noreste y por ende un suelo que se mantiene ligeramente más árido y seco, dando lugar a mayor concentración, buena madurez de la fruta sin perder fineza y textura.

SUELO

Suelo pedregoso, rocas angulares (piedra madre) de gran tamaño que fueron expuestas a menor erosión aluvional, generando menos canto rodado. En este sector aparece la presencia de depósitos calcáreos que luego se transmiten al vino en texturas particulares.

VARIEDAD

Malbec

ALTITUD

1.110 msnm

DENSIDAD DE PLANTACIÓN

6.800 plantas por hectárea.

PRODUCCIÓN POR PLANTA

1.100 gramos

COSECHA

Manual. Cuidadosa selección para determinar el punto de cosecha.

FERMENTACIÓN

Levaduras naturales, micro-fermentado en bins de cosecha, huevos de cemento y tanques chicos de concreto, levaduras naturales, temperatura máxima 26°C, durante 15 días

CRIANZA

14 meses en roble francés, 22% nueva y el resto usada.

EQUIPO ENOLÓGICO

Matías Prieto,
Alejandro Sejanovich

91 PTS.

JAMES SUCKLING.COM