



LORENZO
DE AGRELO

LORENZO



LO DIVINO MALBEC

NOTAS DE CATA

Malbec fresco, austero y salino. Tiene gran intensidad frutal, donde la fruta roja se combina con toques florales y de hierbas. Su paso por boca está dominado por una excelente concentración de sabores y una fineza en la textura que refleja el clima fresco del que nacen las uvas.

ALCOHOL
14%

CUARTEL

LoDivino nace en el cuartel con exposición cenital (centro) con una leve inclinación al este por ser viñedos al pie de la montaña.

SUELO

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

VARIEDAD

Malbec

ALTITUD

1.110 msnm

DENSIDAD DE PLANTACIÓN

6.500 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 bines de cosecha, huevos de cemento y tanques chicos de concreto, levaduras naturales, temperatura máxima 26°C, durante 17 días

CRIANZA

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

EQUIPO ENOLÓGICO

Matías Prieto,
Alejandro Sejanovich

92 PTS.

JAMES SUCKLING.COM