



LORENZO
DE AGRELO

LORENZO



LO SAGRADO MALBEC

NOTAS DE CATA

Mermelada de cerezas, flores y notas de té negro se entrelazan en un vino de buen volumen, expresivo, lleno de fruta y un final mineral muy atractivo.

ALCOHOL

13,8%

CUARTEL

LoSagrado proviene de nuestro cuartel con exposición sureste y por ende un suelo que se mantiene ligeramente más húmedo, otorgando a las uvas expresividad, aromas a fruta fresca y fineza.

SUELO

Suelo pedregoso, rocas angulares (piedra madre) de gran tamaño que fueron expuestas a menor erosión aluvional, generando menos canto rodado.

VARIETAL

Malbec

ALTITUD

1.110 msnm

DENSIDAD DE PLANTACIÓN

6.000 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, 18% nueva y el resto usada.

EQUIPO ENOLÓGICO

Matías Prieto,
Alejandro Sejanovich

92 PTS.

JAMES SUCKLING.COM