



LORENZO
DE AGRELO

MARTIR



MALBEC

NOTAS DE CATA

Este Malbec combina ciruelas, hierbas y hasta toques florales de violetas en una misma copa.

Las frutas negras típicas del Malbec de clima fresco se destacan en una boca suave, con buena concentración y la textura que caracteriza al lugar.

ALCOHOL

14%

PARCELA

Corte de varias parcelas ubicadas a 1.050 metros de altura, con exposición sureste.

SUELO

Suelo con texturas finas, predominantemente limo, arena y algo de piedra.

VARIEDAD

Malbec

ALTITUD

1.050 msnm

DENSIDAD DE PLANTACIÓN

5.500 plantas por hectárea

PRODUCCIÓN POR PLANTA

1.850 gramos

COSECHA

Manual

FERMENTACIÓN

Levaduras naturales, micro-fermentado en bins de cosecha, huevos de cemento y tanques chicos de concreto, levaduras naturales, temperatura máxima 26°C, durante 14 días.

CRIANZA

12 meses en roble francés, 16% nueva y el resto usada.

EQUIPO ENOLÓGICO

Matías Prieto,
Alejandro Sejanovich

90 PTS.

JAMES SUCKLING.COM