



LOS BOCHEROS
BLANC DE BLANCS 2020



*En el
viñedo*

VARIEDAD • 60% Chardonnay, 40% Sauvignon Blanc.

ORIGEN • Chardonnay: Valle de Uco.
Sauvignon Blanc: Agrelo.

ALTITUD DEL VIÑEDO • Agrelo: 1.000 msnm.
Valle de Uco: 1.100 msnm.

RENDIMIENTO • 1 PLANTA POR
BOTELLA

SISTEMA DE CONDUCCIÓN • Espaldero.

MANEJO DEL VIÑEDO • Cultivo orgánico
y sustentable. Riego por goteo.

TIPO DE SUELO • Profundos, Franco arenosos.

MÉTODO DE SELECCIÓN • Mesa de doble selección.

INFORME DE COSECHA • Fue un año muy cálido, lo
que adelantó el punto madurativo, pero a través del
riego logramos equilibrar la acidez y obtener una
adecuada maduración fenólica, destacando el color y la
frescura final.

*En la
bodega*

FECHA DE COSECHA • SEGUNDA Y TERCER SEMANA
DE FEBRERO 2020

MÉTODO DE SELECCIÓN • A mano.

MACERACIÓN • Chardonnay con piel por 24h a 7 °C.
Sauvignon Blanc sin piel.

PRENSADO • Presiones inferiores a 750 bar.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA • Con levaduras
autóctonas, en depósito de concreto durante 24 días
a 14/16 °C.

CRIANZA • Sobre lías durante 5 meses.

EMBOTELLADO • Febrero de 2021.

PRODUCCIÓN TOTAL • 3.000 cajas.

ENÓLOGOS • Héctor Durigutti / Pablo Durigutti.

NOTAS DE CATA • De nariz intensa, con notas cítricas y
tropicales y el recuerdo a miel fresca. En boca es elegante,
de acidez equilibrada y complejo final.