



LOS BOCHEROS
BLANC DE BLANCS 2020



Na vinha

VARIETAL • 60% Chardonnay, 40% Sauvignon Blanc.

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

ALTITUDE DO VINHEDO • Agrelo 1.000 msnm.
Valle de Uco: 1.100 msnm.

RENDIMIENTO • 1
PLANTA POR
GARRAFA

SISTEMA DE DIREÇÃO • Espaladeira.

GESTÃO DA VINHA • Cultivo orgânico e sustentável.
Gotejamento.

TIPO DE SOLO • Profundos, franco arenosos.

MÉTODO DE SELEÇÃO • Mesa de seleção dupla.

RELATÓRIO DE COLHEITA • Foi um ano muito quente, que antecipou o ponto de maturação, mas através da irrigação conseguimos equilibrar a acidez e obter uma maturação fenólica adequada. Destacando a cor e o frescor final.

Na adega

DATA DE COLHEITA • SEGUNDA E TERCEIRA SEMANAS
DE FEVEREIRO DE 2020

MÉTODO DE COLHEITA • Manual.

MACERAÇÃO • Chardonnay com pele por 24 horas a 7 °C. Sauvignon Blanc sem pele.

PRENSAGEM • Pressões abaixo de 750 bar.

FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA • Com leveduras nativas, em tanques de concreto por 24 dias a 14/16 °C.

ENVELHECIMENTO • Em borras por 5 meses.

ENGARRAFAMENTO • Fevereiro de 2021.

PRODUÇÃO TOTAL • 3.000 caixas.

ENÓLOGOS • Héctor Durigutti / Pablo Durigutti

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO • Nariz intenso, com notas cítricas e tropicais e a memória de mel fresco. Na boca é elegante, com acidez equilibrada e complexo final.