



LAMADRID
ESTATE WINES



LOS BOCHEROS
CABERNET SAUVIGNON 2020

*En el
viñedo*

VARIEDAD • 100% Cabernet Sauvignon.

ORIGEN • Finca Lamadrid, Agrelo, Luján de Cuyo.

ALTITUD DEL VIÑEDO • 1.000 msnm.

AÑO DE PLANTACIÓN • 1963

DENSIDAD • 7.200 PLANTAS POR
HECTÁREA

RENDIMIENTO • 1 PLANTA POR
BOTELLA

SISTEMA DE CONDUCCIÓN • Espaldero.

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

TIPO DE SUELO • Suelo franco arcilloso - limoso

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 QUINCENA
DE MARZO 2020

MÉTODO DE COSECHA • A mano.

MACERACIÓN • En frío a 9 °C durante 6 días.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA • Con levaduras
autóctonas, en depósitos de acero inoxidable durante 22 días
a 23/25 °C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA • Se realiza de forma
espontánea en barricas de roble francés durante 28 días a
temperaturas acondicionadas de 28 °C.

CRIANZA • 6 meses en barrica de roble francés de tercer
y cuarto uso.

EMBOTELLADO • Febrero de 2021. Este vino no ha sido
filtrado, clarificado ni estabilizado en frío.

PRODUCCIÓN TOTAL • 5.000 cajas.

ENÓLOGOS • Héctor Durigutti / Pablo Durigutti.

NOTAS DE CATA • En vista de color rojo con
destellos rubí. En nariz se aprecian ciruelas,
hierbas frescas con dejo a especias. Acompaña
muy bien estofados con finas hierbas.

