



LOS BOCHEROS
CABERNET SAUVIGNON 2020



Na vinha

VARIETAL • 100% Cabernet Sauvignon.

ORIGEM • Finca Lamadrid, Agrelo, Luján de Cuyo.

ALTITUDE DO VINHEDO • 1.000 msnm.

ANO DE PLANTAÇÃO • 1963

DENSIDADE • 7.200 PLANTAS POR HECTARE

RENDIMIENTO • 1 PLANTA POR GARRAFA

SISTEMA DE DIREÇÃO • Espaldeira.

GESTÃO DA VINHA • Cultivo orgânico e sustentável. Gotejamento.

TIPO DE SOLO • Argila franco - siltoso.

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 QUINZENA DE MARÇO DE 2020

MÉTODO DE COLHEITA • Manual.

MACERAÇÃO • Maceração fria a 9 °C por 6 dias.

FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA • Com leveduras nativas, em cubas de inox, durante 22 dias a 23/25 °C.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA • É feito espontaneamente em barricas de carvalho francês durante 28 dias a temperaturas condicionadas de 28 °C.

ENVELHECIMENTO • 6 meses em barricas de carvalho francês de terceiro e quarto uso.

ENGARRAFAMENTO • Fevereiro de 2021. Este vinho não foi filtrado, clarificado ou estabilizado pelo frio.

PRODUÇÃO TOTAL • 5.000 caixas.

ENÓLOGOS • Héctor Durigutti / Pablo Durigutti.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO • Em vista de cor vermelho com brilhos de rubi. No nariz, apreciam-se ameixas e ervas frescas com um toque de especiarias. Acompanha muito bem ensopados com ervas finas.

