



LAMADRID
ESTATE WINES



LOS BOCHEROS
MALBEC 2020

*En el
viñedo*

VARIEDAD • 100% Malbec.

ORIGEN • Finca Lamadrid, Agrelo, Luján de Cuyo.

ALTITUD DEL VIÑEDO • 1.000 msnm.

AÑO DE PLANTACIÓN • 1999

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 • TERCER SEMANA DE MARZO 2020

MÉTODO DE COSECHA • A mano.

MACERACIÓN • En frío a 8 °C durante 5 días.

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

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA • Se lleva a cabo de forma espontánea en barricas de roble francés, durante 28 días a temperaturas acondicionadas de 18 °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 • 17.000 cajas.

ENÓLOGOS • Héctor Durigutti / Pablo Durigutti.

NOTAS DE CATA • En nariz se aprecian notas a mermelada de ciruela y cerezas. De taninos redondos y final medio.

