



**LOS BOCHEROS**  
**MALBEC 2020**

## Na vinha

**VARIETAL** • 100% Malbec.

**ORIGEM** • Finca Lamadrid, Agrelo, Luján de Cuyo.

**ALTITUDE DO VINHEDO** • 1.000 msnm.

**ANO DE PLANTAÇÃO** • 1999

**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** • TERCEIRA SEMANA DE MARÇO DE 2020

**MÉTODO DE COLHEITA** • Manual.

**MACERAÇÃO** • Maceração fria a 8 °C por 5 dias.

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

**FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA** • Ocorre espontaneamente em barricas de carvalho francês, durante 28 dias a temperaturas condicionadas de 18 °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** • 17.000 caixas.

**ENÓLOGOS** • Héctor Durigutti / Pablo Durigutti.

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO** • No nariz destacam-se notas de ameixa e compota de cereja. Taninos redondos e final médio.

