



LOS BOCHEROS
RED BLEND 2020



En el viñedo

VARIEDAD • Malbec, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

ORIGEN • Finca Lamadrid y Finca La Suiza, Agrelo, Luján de Cuyo.

ALTITUD DEL VIÑEDO • 1.000 msnm.

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 tanques de acero inoxidable durante 22 días a 23/25 °C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA • 100% espontánea en barricas de roble francés por 30 días.

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 nariz presenta aromas a mora, con toques a chocolate. En boca de tanicidad suave e integrada.

