



LOS BOCHEROS  
**RED BLEND** 2020

*Na vinha*

**VARIETAL** • Malbec, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

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

**ALTITUDE DO VINHEDO** • 1.000 msnm.

**RENDIMIENTO** • 1 PLANTA POR GARRAFA

**SISTEMA DE DIREÇÃO** • Espaladeira.

**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 ALCÓOLICA** • Com leveduras nativas, em tanques de aço inoxidável por 22 dias a 23/25 °C.

**FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA** • 100% espontânea em barricas de carvalho francês durante 30 dias.

**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** • No nariz apresenta aromas a amora, com notas de chocolate. Na boca com taninos suaves e integrados.

