



LOS BOCHEROS
BLANC DE BLANCS 2020



*En el
viñedo*

VARIEDAD • 60% Chardonnay, 40% Sauvignon Blanc

ORIGEN • Chardonnay, Valle de Uco.
Sauvignon Blanc, Agrelo.

ALTITUD DE VIÑEDO • 1000 msnm.

AÑO DE PLANTACIÓN • Sauvignon blanc 2004,
Chardonnay 2010

DENSIDAD • 3500 PLANAS POR
HECTÁREA

PRODUCCIÓN • 1 PLANTA
POR BOTELLA

SISTEMA DE CONDUCCIÓN • Espaldero

MANEJO DEL VIÑEDO • Cultivo orgánico
y sustentable. Riego por goteo

TIPO DE SUELO • Profundos, Franco arenosos

MÉTODO DE SELECCIÓN • Mesa de doble
selección

*En la
bodega*

FECHA DE COSECHA • SEGUNDA Y TERCER SEMANA
DE FEBRERO 2020

MÉTODO DE SELECCIÓN • Manual

MACERACIÓN • Chardonnay con piel por 24h a 7° C.
Sauvignon Blanc sin piel.

PRENSADO • Presiones inferiores a 750 bar.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA •
Con levaduras autóctonas, en depósito de concreto durante
24 días a 14°/16° C.

CRIANZA • Sobre lías durante 5 meses

TEMP. DE SERVICIO SUGERIDA • 7°/10° C.

ENÓLOGOS • Héctor Durigutti / Pablo Durigutti

NOTAS DE CATA •

De nariz intensa, con notas cítricas y tropicales y el
recuerdo a miel fresca. En boca es elegante, de acidez
equilibrada y complejo final.