



LOS BOCHEROS
CABERNET SAUVIGNON 2020



*En el
viñedo*

VARIEDAD • 100% Cabernet Sauvignon

ORIGEN • Finca Lamadrid, Agrelo, Luján de Cuyo.

ALTITUD DE VIÑEDO • 1000 msnm.

AÑO DE PLANTACIÓN • 1963

DENSIDAD • 5500 PLANTAS POR HECTÁREA

PRODUCCIÓN • 1 PLANTA POR BOTELLA

SISTEMA DE CONDUCCIÓN • Espaldero

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

TIPO DE SUELO • Franco arcilloso - limonoso

MÉTODO DE SELECCIÓN • Mesa de doble selección

*En la
bodega*

FECHA DE COSECHA • SEGUNDA QUINCENA DE MARZO

MÉTODO DE COSECHA • Manual

MACERACIÓN • En frío a 9° C por 6 días.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA •

Con levaduras autóctonas, en tanques de acero inoxidable durante 22 días a 23°/25° C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA •

se realiza de forma espontánea en barricas de roble francés durante 28 días a temperaturas acondicionadas de 28° C.

CRIANZA • 6 meses en barricas de roble francés de tecer y cuarto uso. Este vino no ha sido filtrado, clarificado ni estabilizado en frío.

TEMP. DE SERVICIO SUGERIDA • 10°/12° C.

ENÓLOGOS • Héctor Durigutti / Pablo Durigutti

NOTAS DE CATA • Un Cabernet Sauvignon de frutas rojas, vibrante y fresco. De taninos frescos y ligeros. Trayendo en el final fruta finamente cortada.

