

# Los BOCHEROS

## CABERNET SAUVIGNON



### EN EL VIÑEDO

**Variedad:** 100% Cabernet Sauvignon  
**Origen:** Finca Lamadrid, Agrelo, Luján de Cuyo  
**Altitud del viñedo:** 1000 msnm  
**Año de plantación:** 2002  
**Densidad:** 7200 plantas por ha.  
**Rendimiento:** 1 planta por botella  
**Sistema de conducción:** Parral  
**Manejo del viñedo:** Cultivo orgánico y sustentable  
**Riego:** Por goteo  
**Método de selección:** Manual

### INFORME COSECHA

La primavera resultó fresca con temperaturas cercanas al 0 grado en varias ocasiones durante el mes de octubre, pero sin bajar de ese valor, hasta que el último día del mes se produjeron heladas parciales que afectaron los cultivos sobre todo en Valle de Uco. En nuestras zonas de cultivos los danos fueron ínfimos. El verano fue seco y muy caluroso, pensamos que la cosecha se iba a retrasar, pero a mediados de Diciembre y Enero las temperaturas cálidas ligeramente comenzaron aumentar acelerando la maduración, cosechando entre 10 a a15 días antes de lo habitual, debido a la menor producción. El clima se mantuvo estable con temperaturas superiores a los promedios, permitiendo que el retorno de las sustancias de reserva a las raíces fuera total para que la planta entre en receso con naturalidad. Los vinos se expresan elegantes, de acidez propiamente natural y de perfil acentuado.

### EN LA BODEGA

**Fecha de cosecha:** Primer quincena de Marzo 2023  
**Maceración:** Prefermentativa, en frío a 10°C durante 3 días  
**Fermentación alcohólica:** Se realiza en depósitos de acero inoxidable, trabajando con levaduras autóctonas, durante 22 días a 23°/25°C.  
**Fermentación maloláctica:** Se lleva a cabo de forma espontánea, durante 20 días a temperaturas acondicionadas de 18°C.  
**Crianza:** Se lleva a cabo su anejado , en los mismos depósitos de acero inoxidable durante 9 meses , sin el contacto con madera.  
**Embotellado:** Diciembre 2023  
**Enólogo:** Angelina Yañez

### NOTAS DE CATA

De color rojo rubí intenso con sutiles tonalidades púrpuras. En nariz se destaca su tipicidad a pimientos rojos maduros, complementándose con las frutas frescas. En boca de entrada amable dulce, su acidez equilibrada y envolvente.