

Los BOCHEROS

RED BLEND



EN EL VIÑEDO

Variedad: 55% Malbec, 30% Bonarda, 7% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc
Origen: Finca Lamadrid, Agrelo, Luján de Cuyo
Altitud del viñedo: 1000 msnm
Año de plantación: 2007
Densidad: 7200 plantas por ha.
Rendimiento: 1 planta por botella
Sistema de conducción: Parral y espaldero
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 15 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: Segunda quincena de Marzo 2023
Maceración: Prefermentativa, en frío a 12°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 violáceo profundo límpido. En nariz presenta sutiles notas frescas recordando a la cereza, frutilla, especias como la pimienta rosa, hierbas frescas. En boca de entrada dulce y amable, su acidez balanceada que realza su frescura.