

LosBOCHEROS

WHITE BLANC 2023



EN EL VIÑEDO

Variedad: 45% Chardonnay, 40% Ugni Blanc (Trebiano), 15% Moscatel

Origen: Chardonnay: Coquimbito, Maipú – Ugni Blanc: Montecaseros, San Martín – Moscatel: Agrelo

Altitud del viñedo: Agrelo: 1000 msnm, Maipú: 850 msnm, Montecaseros: 650 msn,

Rendimiento: 1 planta por botella

Sistema de conducción: Parrales y espaldero alto

Manejo del viñedo: Cultivo orgánico y sustentable

Riego: Por goteo

Suelo: Profundos, franco arenosos.

Método de selección: Manual

Fecha de cosecha: Finales de Enero 2023

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 a 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

Maceración: Las uvas se procesan de diferentes formas Chardonnay; maceración con uva despalillada. En el día 6 se separa de sus hollejos - Trebbiano; prensado de uva despalillada; a las 24 horas se realiza su desfangado. Moscatel: maceración de racimos enteros por pocas horas.

Fermentación alcohólica: En los diferentes métodos realizados, se trabaja con levaduras indígenas por 22 días, con temperaturas entre 13-15°C en huevo de concreto

Crianza: Sobre lías durante 6 meses.

Embotellado: Agosto 2023

Producción total: 8.000 botellas

Enólogo: Angelina Yañez

NOTAS DE CATA

Se muestra de color amarillo brillante, con vivos tonos verdes. En nariz se aprecia frutas frescas como pera, durazno, flores blancas. En boca de cuerpo medio, con buen balance de su acidez.