



LosBOCHEROS

MALBEC 2023



NA VINHA

Variedade: 100% Malbec

Origem: Finca Lamadrid, Agrelo, Luján de Cuyo

Altitude da vinha: 1000 m acima do nível do mar

Ano do plantio: 1999

Densidade: 7200 plantas por hectare

Rendimento: 1 planta por garrafa

Método de colheita: Colheita manual

Manejo da vinha: irrigação por gotejamento orgânico

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

No nariz, notas de geleia de ameixa e cerejas podem ser apreciadas. Taninos redondos e um final médio.

NA VINÍCOLA

Colheita: Abril

Maceração: Maceração a frio a 8°C por 5 dias

Fermentação alcoólica: É realizada em tanques de aço inoxidável, trabalhando com leveduras nativas por 22 dias e temperaturas entre 23-25°C. No mesmo processo, 2 movimentações diárias são realizadas.

Fermentação malolática: Espontânea em barricas de carvalho francês por 28 dias.

Envelhecimento: 6 meses em barricas de carvalho francês de terceiro e quartos usos.

Engarrafamento: Fevereiro. Este vinho não foi clarificado, filtrado nem estabilizado a frio.

Enólogo: Angelina Yañez