



LosBOCHEROS

CABERNET SAUVIGNON 2018



Varietal: 100% Cabernet Sauvignon
Origen: Finca Lamadrid, Agrelo, Luján de Cuyo
Altitud del viñedo: 1000 m.s.n.m.
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 - limoso
Método de selección: Mesa de doble selección

ELABORACION

Fecha de cosecha: Tercer semana de Marzo
Método de cosecha: Manual
Maceración: Maceración en frío a 8°C por 5 días
Fermentación alcohólica: Con levaduras autóctonas, en tanques de acero inoxidable durante 22 días a 23° - 25°C
Fermentación maloláctica: 100% espontánea en barricas de roble francés por 30 días.
Crianza: 6 meses en barricas de roble francés de tercer y cuarto uso. Este vino no ha sido filtrado, clarificado ni estabilizado en frío.

NOTAS DE CATA

Un Cabernet de frutas rojas vibrante y fresco, de taninos frescos y ligeros, trayendo en el final fruta finamente cortada. **James Suckling**

Temperatura de servicio sugerida: 10°C/12°C

Enólogos: Héctor Durigutti / Pablo Durigutti

PREMIOS

2018

91

Pts.

JAMESSUCKLING.COM


LAMADRID
ESTATE WINES

lamadridwines.com

 @/lamadridestatewines
 @/lamadridwines