



1905

Un blend alta gama homenaje a las raíces, con viñedos plantados hace más de 100 años, en la misma época fundacional en la que Boca sentaba sus bases para convertirse en uno de los íconos del fútbol mundial.

## BLEND 2016

60% Cabernet Franc / 25% Petit Verdot / 15% Malbec

### ORIGEN:

Este vino nace de antiguos viñedos de más de 100 años en Luján de Cuyo, Mendoza, plantados a 1000 m.s.n.m. en suelos franco arcillosos, pedregosos y calcáreos, con sistema de riego a manto en espaldero viejo y un rendimiento de 3 plantas por botella.

### ELABORACIÓN:

Luego de su cosecha manual ingresa a bodega en cajas de 18 kilos en doble cinta de selección. Macera en frío a 5° durante 75 días. Su fermentación alcohólica se realiza con levaduras autóctonas a temperaturas controladas entre 27° y 29°C durante 25 días en barricas abiertas de 500 litros. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en barricas de roble francés de primer uso durante 40 días. Tiene una crianza de 24 meses en las mismas barricas. Fraccionado en junio 2018. Alcohol 14,3%.

Enólogos: Héctor y Pablo Durigutti.

NOTAS DE CATA: Luce un color oscuro con tonos rojos violetas. Aromas a higo, frutos secos, café y notas florales como violetas y rosas. En boca tiene una conjunción de sabores perfectamente integrados con la barrica. Un vino ícono de guarda.

Se recomienda consumir a temperaturas entre 15° y 18° C.

