

ESTATE

BONARDA



Somos una familia, arraigada a la industria vitivinícola con más de 80 años de trayectoria.

La utilización de uvas provenientes de diferentes suelos, climas y regiones de Mendoza, con inviernos muy fríos, veranos secos y calientes, noches frescas, suelos ricos y el riego con el agua que proviene de la Cordillera de Los Andes, hace posible obtener un producto de calidad excelente, tanto en vinos jóvenes como de guarda.

Cosecha:
2019

Origen:
70 % Medrano/Ugarteche
30 % Valle de Uco

Alcohol:
13.5%

Variedad:
100% Bonarda

Suelo:
Poco profundos de origen aluvional.

Elaboración:
Maceración pre fermentativa durante 72 hs a 5° C.
Fermentación y Maceración prolongada, con trabajos alternados de Remontage, Delestage, Pisaje, a temperaturas entre 24° -28° C.
Malolactica al 100% del vino.

Notas de Cata:
Color: Rojo rubí profundo con destellos violáceos.
Aroma: Notas de frutas rojas en compota, frutas negras, chocolate.
Boca: Se destacan las notas de frutos rojos que repiten lo percibido en nariz, entrada frutada, de cuerpo medio.

Maridaje:
Es una variedad que logra complementarse con carnes y verduras asadas así como con algunas pastas.
La recomendación raviolos de ciervo en su jugo.

Crianza
Paso por 6 meses por roble 50% americano y 50% francés para el 100% del vino.

Temperatura:
Beber entre 16° y 18° C.