

# 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.*

<b>COSECHA:</b> 2020	<b>ORIGEN:</b> 70 % Medrano/Ugarteche 30 % Valle de Uco	<b>ALCOHOL:</b> 14%
-------------------------	---	------------------------

**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.

## LOS HAROLDOS