



2010 Alamos Bonarda

Alamos Bonarda 2010 presenta un profundo color púrpura. Su aroma remite a frutos rojos maduros con ligeras notas de violetas y anís. En boca es un vino de intensos sabores dulces a frambuesas y cerezas, suavemente entrelazados con notas especiadas de pimienta negra. El final es suave y dulce, con taninos redondos y aterciopelados.

COSECHA:
2010

VIÑEDOS:
Valle del Este (EL MIRADOR)

ALTITUD:
740 msnm

FERMENTACIÓN:
3 Días de maceración pre fermentativa, de 6 a 8 días de fermentación. Temperatura promedio de fermentación: 27

AÑEJAMIENTO:
De 5 a 7 meses en roble Americano y Francés

ALCOHOL:
13,5% vol

ACIDEZ/PH:
5,1/3.80

AZUCAR RESIDUAL:
3,2

Jantar no Restaurante Duo Cuisine, com a Turma dos Comunitários, em 25/10/12.