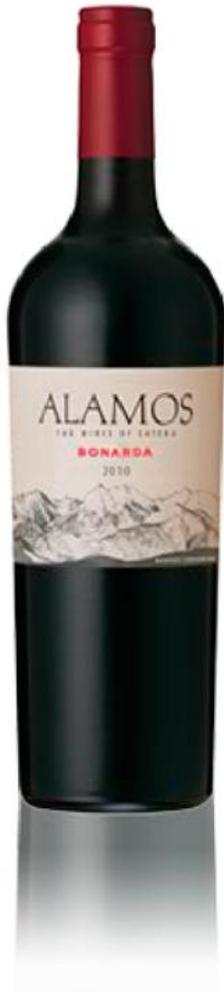


<http://www.alamoswines.com/es/ourwines/print.html?world-4>



## 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

*Safra 2012. Bife de chorizo grelhada e saladas. Jantar em 11/11/2014.*