

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



Buscar

[A Decanter](#)
[Produtores](#)
[Minha Conta](#)
[Onde Encontrar](#)
[Contato](#)

Bebidas Importadas
Bebidas Nacionais
Cristais
Acessórios
Azeites

Todos os Vinhos
Por País / Região
Por Produtores
Por Harmonização
Por Tipo
Por Uva



ADEGA VAZIA

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhas](#) > [Las Moras Black Label Bonarda 2012 \(750ml\)](#)



Las Moras Black Label Bonarda 2012 (750ml) - 00189112



Classifique




Produtor: Finca Las Moras
Classificação: Tinto
Uva: Bonarda Argentina
País: Argentina
Safra: 2012

Por R\$ 75,00
em 3X de R\$ 25,00 sem juros

 **Comprar**

 **Ganhe**
75 KM

Características Organolépticas: Profunda coloração rubi com halo violáceo. Notável intensidade de fruta emerge ao olfato temperada por chocolate, especiarias e violeta. Impactante pelo volume gustativo, a finura dos taninos e o frescor aliciente. Longo final.

 **Indique um amigo**
Compartilhe:  

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: Robusto 

Tânicos: Tânico 

Acidez: Fresco 

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) 

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar 

Região: San Juan - Vale de Tulum, localizado a 650 m.s.n.m.

Composição de Castas: 100% Bonarda

Amadurecimento: 15 meses em barricas novas de carvalho francês.

Estimativa de Guarda: 8 anos

Temperatura de Serviço: 16-18°C

Características Climáticas: Clima de padrão desértico, com índice pluviométrico anual de 160mm. As chuvas são escassas, mas quando ocorrem no verão são torrenciais. O nível de insolação é altíssimo com mais de 300 dias de intensa radiação solar ao ano. A temperatura máxima no verão chega facilmente aos 42°C (umidade de 30%) e durante as noites gira em torno de 16-18°C. Excelentes condições naturais para cultivo orgânico. A irrigação é realizada com água de degelo Andino.

Características do Solo: Solos de baixa fertilidade, de origens aluviais de média profundidade e argilo-limosos. A capa superficial é rica em pedras roladas.

Elaboração: Colheita manual no ponto ótimo de maturidade na última semana de Março. Desengace total e esmagamento. Longa maceração a frio. Fermentação tradicional em cubas giratórias. Prensagem pneumática. Malolática espontânea. Clarificação natural por decantação e amadurecimento em barricas de carvalho. Permanência de 8 meses em garrafa antes da comercialização.

Características Organolépticas: Profunda coloração rubi com halo violáceo. Notável intensidade de fruta emerge ao olfato temperada por chocolate, especiarias e violeta. Impactante pelo volume gustativo, a finura dos taninos e o frescor aliciente. Longo final.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14° GL

Diretrizes Enogastrômicas: Excelente com carnes vermelhas ricas em especiarias; Guisados de cordeiro; Peito bovino longamente estufado servido sobre polenta cremosa finalizada com parmigiano reggiano.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Não especificado.

Safra 2012. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.