

<http://www.bodegamiterruno.com.ar/productos.html>



 MI TERRUÑO

## Reserva - Bonarda

Enólogos: María Eugenia Baigorria y Sergio Jiménez.

Variedad de uva: 100% Bonarda.

Región de origen: Departamento de Santa Rosa, Mendoza.

Viñedos detalles: suelo arenoso ideal para uva Bonarda,

Rendimiento: 7 toneladas por hectárea.

Datos de la cosecha: Manual en los contenedores.

Clima: árido.

Proceso de vinificación:

Llegada a la bodega, se seleccionan las primeras uvas; la temperatura de la uva es disminuida hasta 16-18 grados C antes de ser ordenadas, despalladas y aplastadas.

Maceración durante 48-72 hs hasta que comienza la fermentación alcohólica.

Cuando se inicia la fermentación, se añaden seleccionados de levadura, nutrientes y taninos, el control de temperatura se realiza tres veces al día, se refrigera si es necesario. La fermentación se lleva a cabo entre 18 ° y 22 ° C durante 15-20 días. Fermentación maloláctica Natural.

Proceso de envejecimiento: 7 meses en barricas de roble francés y americano.

Color: Color rojo rubí intenso con matices púrpura.

Aromas: grosella negra y regaliz se compensan con notas de vainilla y chocolate a partir de los meses de crianza en barricas de roble francés.

Boca: Taninos elegantes con final persistente.

Graduación: 13,5% (20°C).

Acidez total: ácido tartárico / l 4,96 g.

Azúcar residual: 2,45 g / l . PH: 3,1

Temperatura de servicio: 16-18° C.

Maridaje: Ideal para acompañar con cordero y otras carnes rojas.

*Safra 2012. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.*