



BONARDA

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM	Maipú, Mendoza
COMPOSIÇÃO	Bonarda 100%
GRADUAÇÃO	13,5° GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0,05 g/L (ác. tartárico)
AÇÚCAR RESIDUAL	2,12 g/L

CLIMA E VINHEDOS

Nesta região instalou-se muitas das tradicionais famílias de vinicultores, graças as características do solo e do clima que favorecerem o cultivo da uva. O distrito de Maipú possui o clima seco e continental, com boa exposição solar, ótimas condições para o amadurecimento do fruto e com altitude média de 860 m.a.n.m. A temperatura média é de 15° C e a amplitude térmica é uma das características que dão personalidade a variedade.

Ano de plantação: 1965

Detalhes do vinhedo: Aluvial com irrigação plana

Densidade: 3300 plantas/hectáres

Rendimento: 12 ton/hectáres

Colheita: Manual em contentores

Enólogos: María Eugenia Baigorria e Sergio Jiménez.

VINIFICAÇÃO

Colheita realizada na segunda semana de abril. Ao chegar na vinícola, as primeiras uvas são selecionadas limpas e trituradas. A maceração ocorre por 48-72 horas até a fermentação alcoólica começar. Então o mosto é mantido por 8 dias em tanque de inox entre 25-29° C para a fermentação (maloláctica natural) e posteriormente micro oxigenado. Antes de engarrafado, o vinho é filtrado com diatomáceas e membranas. 20% deste vinho é envelhecido por 2 meses em barricas de carvalho americano.

NOTAS DE PROVA

Aspecto: Cor vermelho intenso.

Nariz: Mescla de frutas vermelhas ameixas madura e cereja com especiarias finas.

Boca: apresenta forte personalidade com taninos redondos.

HARMONIZAÇÃO

Cordero a la Ciruela
Estufados



Safra 2015. Jantar em 26/02/2019, Mezza Notte. La Vinea.