

El Enemigo Bonarda 2017

Produtor: El Enemigo
 Região: Mendoza
 País: Argentina
 Tipo: Tinto
 Safra: 2017
 Teor Alcoólico: 13.5 Vol
 Corpo: Encorpado

Classificado como "Outstanding" por Robert Parker que concedeu 91 pontos para a safra 2015, o El Enemigo Bonarda mostra "uma complexidade surpreendente para um Bonarda", segundo o crítico. Combina notas de frutas silvestres com um toque defumado. Um dos mais notáveis exemplos desta casta e uma boa opção para acompanhar massas e carnes vermelhas.

El Enemigo

UVAS:

Bonarda (85%) e Cabernet Franc (15%)

VINHEDOS:

Vinhedos localizados em Mendoza. Bonarda: El Mirador, Rivadavia / Solo Arenoso Cabernet Franc: Gualtary / Solo calcáreo-profundo, pedregoso.

VINIFICAÇÃO:

Leveduras indígenas, máximo temperatura 28c durante 15 dias de maceração, em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso.

MATURAÇÃO:

15 meses em foudre de 100 anos.

ENVELHECIMENTO:

de 5 até 10 anos

SERVIÇO:

Carnes, massas e pizza.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 a 18°C

PRÊMIOS E NOTAS:

James Suckling 92 PTS / 2017
 Robert Parker 90 PTS / 2017
 James Suckling 93 PTS / 2016
 Antonio Galloni 93 PTS / 2016
 Wine Spectator 91 PTS / 2013



Safra 2017. Jantar em 31/07/2021. C' la Vie.