

Nicola Catena

DESCRIPCIÓN

La Bonarda fue la variedad adoptada por los inmigrantes italianos a fines del siglo XIX, llegando a ser en los años 90 la uva tinta más cultivada de Argentina. Es una variedad que se adapta a suelos livianos y necesita un ciclo vegetativo extenso. Es en el sureste de Mendoza donde las temperaturas medias permiten alcanzar su nivel óptimo de madurez.

FICHA TÉCNICA

Varietal: 100% Bonarda

Fermentación: Levaduras nativas. Maceración fría en barricas durante 4 días. debajo de 10°. Temp. Ferm. entre 25 y 30° C durante 15 días.

Añejamiento: 18 meses en barricas de roble francés.

Viñedos: La Vendimia, El Mirador, Mendoza, 750 msnm.

Alcohol: 13,5% Vol.

pH: 3.71

Acidez: 5.8



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Este vino proviene de una pequeña parcela en un viñedo de más de 80 años de antigüedad cuyos rendimientos en kilos de uva por planta son sumamente bajos, lográndose por ello una concentración y complejidad excepcionales. Aromas intensos de regaliz, especias verdes como orégano y tomillo y boca con gran volumen y persistencia.

 (<https://twitter.com/CatenaMalbec>)  (<https://www.facebook.com/bodegacatenazapata>)

 (<https://www.instagram.com/catenawines/>)

Safrá 2017. Jantar em 26/09/2021.