

<https://www.lavinheria.com/matias-morcos-bonarda/p>



Matías Morcos Vinho Tinto Seco Natural Bonarda 2020

Ficha Técnica

AVALIAÇÃO DO SOMMELIER

Coloração rubi de alta intensidade. No nariz, aromas de frutas vermelhas e negras maduras, e notas de especiaria. Em boca, bem estruturado, com acidez equilibrada que eleva os sabores e refresca.

HARMONIZAÇÃO

Carne bovina, Cordeiro, Queijos

País	Argentina
Tipo	Tinto
Características	Natural
Região:	San Martin
Uvas:	Bonarda
Produtor	Matías Morcos
Garrafa:	750ml
Produção/Ano:	1.500 garrafas
Amadurecimento:	Tanques de cimento e uma pequena porcentagem em barricas de carvalho neutras.
Temperatura	16°C
Taça	Bordeaux
Dencanter	Não

Descrição do vinho

O que esperar do Matías Morcos Bonarda?

É um vinho natural, ou seja, não possui adição de aditivos químicos ou qualquer tipo de correção, é a pura expressão da natureza.

Elaborado com uvas Bonarda, sua coloração é rubi de alta intensidade, apresenta aromas de frutas vermelhas e negras maduras, e notas de especiarias. Em boca, é bem estruturado, harmonioso, persistente e com acidez equilibrada que eleva os sabores e refresca.

Este vinho natural é produzido na zona de Montecaseros, em San Martín, a partir de uma vinha com mais de cem anos. Sua fermentação é espontânea, com leveduras nativas e sem filtragem.

🏆 “Enólogo Revelação do Ano” no Guia Descorchados 2020.

🏆 Vinho com 90 pontos pelo Guia Descorchados.

Produzido pelo argentino Matías Morcos que, aos 24 anos, foi eleito Enólogo Revelação do Ano pelo Guia Descorchados 2020. Matías tem como objetivo resgatar e prestigiar as uvas Moscatel, Criolla e Bonarda, elaborando vinhos descomplicados, únicos e de ótima qualidade.

Safra 2019. Wine Trade Fair/SP, 10 a 12/05/2022.