

GATA FLORA BONARDA

Composición Varietal:
Bonarda 100%

Edad del Viñedo:
50 años con un rendimiento 18.000 Kg/ht, parral regado a manto.

Suelo:
Franco arenoso, asentado sobre canto rodado. Origen aluvional.

Altura:
1720 metros sobre el nivel del mar en el Valle de Cafayate.

Vendimia:
Primera a segunda quincena de marzo, cosechado manualmente en camiones de 4000 kg para evitar el rompimiento de las bayas, se busca el punto de madurez técnica para la cosecha, lo cual se define con el grado alcohólico q no supere los 14,5.

Elaboración:
Fermentado en piletas de mampostería revestidas con epoxi con temperaturas que varían desde los 23 a 28°C, se hace una fermentación que dura aproximadamente 20 días, no se hace fermentación post fermentativa a fin de obtener la mayor cantidad de fruta posible, se busca un vino fresco y expresivo, se descuba y se manda a barricas de tercer uso por un periodo de 6 meses.

Crianza en Barricas:
6 meses; 100 % roble americano.

Datos Analíticos:
Graduación Alcohólica: 13,5 %v/v
Azúcares Totales: 1,8 gr/ltr
pH: 3,7

Notas de Cata:
Color rojo rubí intenso brillante y vivaz.
En Nariz encontramos aroma a frutos rojos como ciruela, acompañado con toques de vainilla característico del paso por barricas de roble.
En boca es de entrada fresca, con un buen volumen de boca y largo final.

