

Reserva Bonarda - Safra 2013



Varietalidade: Bonarda 100%.

Vinhedo: as uvas são de nossos vinhedos localizados na Finca La Serrera, Tupungato, Mendoza.

Sistema de Condução: Espaladeira baixa.

Tipo de solo: Altamente pedregoso, aluvial.

Colheita: manual, em caixas de 17 Kg.

Vinificação: ainda no vinhedo foram selecionadas as melhores uvas, na busca de um vinho elegante e com todas as características de sua variedade. Foi realizada uma maceração pré fermentativa durante 03 dias, com o objetivo de alcançar maior extração de cor e aromas. Durante a fermentação foram feitas 02 remontagens ao dia. A fermentação foi realizada muito suavemente, evitando a "sobre extração", terminando com uma maceração pós fermentativa por 07 dias.

Envelhecimento: o vinho permaneceu durante 08 meses em barris de carvalho francês e americano, complementando a nobreza da fruta em equilíbrio com a madeira.

Álcool: 14,5%

Acidez Total: 4,88 g/l

Notas de degustação: apresenta intensa cor púrpura com matizes violetas. Aromático por excelência, característica principal da variedade, tem notas florais e de menta. Em boca é um vinho muito equilibrado, com taninos redondos. Excelente para acompanhar massas, risotos e carnes.