



{ SERIE A }

SERIE A BONARDA 2007



CULTIVO

COMPOSICIÓN VARIETAL
100 % Bonarda

ORIGEN
Santa Rosa, Mendoza.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN
Parral

FECHA DE COSECHA
Cosechado de forma manual durante la primera semana de abril.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL: 13.0%
ACIDEZ TOTAL: 5.00 g/l
AZÚCAR: 2.50 g/l

VINIFICACIÓN

Cosecha manual, con selección de racimos y granos en la bodega, antes de la molienda. Las uvas fueron descobajadas y molidas, luego se realizó una maceración prefermentativa fría para seguir con una vinificación clásica en tinto, con siembra de levaduras seleccionada y fermentación entre 25-27°C. Maceración de 20 días sobre los orujos, con remontajes y delestaje periódicos, descube y fermentación maloláctica completa. El 30% del vino fue madurado en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso, durante 10 meses.

NOTAS DE CATA

COLOR
Este Bonarda presenta un rojo profundo e intenso con tonos violetas.

AROMA
En nariz se perciben aromas a frutos negros como ciruelas, arándano y mora.

SABOR
Es un vino vivos, de gran cuerpo con sabores a fruta madura, estilo suave y atractivo final.

Rubén Ruffo / Enólogo