



CLÁSICO
BONARDA 2019

*En el
viñedo*

VARIEDAD • 100% Bonarda.

ORIGEN • Finca Lamadrid, Agrelo, Luján de Cuyo.

ALTITUD DEL VIÑEDO • 1.000 msnm.

AÑO DE PLANTACIÓN • 1963

DENSIDAD • 7.200 PLANTAS POR HECTÁREA

RENDIMIENTO • 1 PLANTA POR BOTELLA

MANEJO DEL VIÑEDO • Riego por goteo orgánico.

TIPO DE SUELO • Suelo franco arcilloso, suelo franco arenoso.

INFORME DE COSECHA • Fue un año excepcional. La clave fue un clima moderado que derivó en una vendimia más larga. La maduración de las uvas se hizo esperar pero fue de las mejores de los últimos años.

*En la
bodega*

FECHA DE COSECHA • PRIMERA SEMANA DE ABRIL 2019

MÉTODO DE COSECHA • A mano.

MACERACIÓN • En frío a 8 °C durante 5 días.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA • Se trabaja con levaduras autóctonas durante 23 días con temperaturas entre 22/24 °C. El mismo proceso se realiza en depósitos de acero inoxidable, realizando 4 movimientos diarios.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA • 100% espontánea en cuarto uso. Barricas de roble francés.

CRIANZA • 9 meses en barrica de roble francés de tercer y cuarto uso.

EMBOTELLADO • Marzo de 2020. Este vino no ha sido clarificado, filtrado ni estabilizado en frío.

PRODUCCIÓN TOTAL • 5.000 cajas.

ENÓLOGO • Héctor Durigutti.

NOTAS DE CATA • Presenta colores rojos con reflejos violáceos. En nariz se aprecian notas florales combinadas a un sutil dejo a menta. De cuerpo medio y complejo para acompañar una amplia variedad de platos especiados y carnes asadas.



#37
TOP BEST BUY