



CLÁSICO
BONARDA 2019

Na vinha

VARIETAL • 100% Bonarda.

ORIGEM • Finca Lamadrid, Agrelo, Luján de Cuyo.

ALTITUDE DO VINHEDO • 1.000 msnm.

ANO DE PLANTAÇÃO • 1963

DENSIDADE • 7.200 PLANTAS POR HECTARE

RENDIMIENTO • 1 PLANTA POR GARRAFA

GESTÃO DA VINHA • Irrigação orgânica por gotejamento.

TIPO DE SOLO • Solo franco-argiloso, solo franco-arenoso.

RELATÓRIO DE COLHEITA • Foi um ano excepcional. A chave foi um clima moderado que levou a uma colheita mais longa. O amadurecimento das uvas foi feito para esperar mas foi um dos melhores dos últimos anos.

Na adega

DATA DE COLHEITA • PRIMEIRA SEMANA DE ABRIL DE 2019

MÉTODO DE COLHEITA • Manual.

MACERAÇÃO • Maceração a frio a 8 °C durante 5 dias.

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA • Trabalha com leveduras nativas por 23 dias com temperaturas entre 22/24 °C. O mesmo processo é realizado em tanques de aço inoxidável, realizando 4 movimentos diários.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA • 100% espontâneo no quarto uso. Barricas de carvalho francês.

ENVELHECIMENTO • 9 meses em barricas de carvalho francês de terceiro e quarto uso.

ENGARRAFAMENTO • Março de 2020. Este vinho não foi clarificado, filtrado ou estabilizado pelo frio.

PRODUÇÃO TOTAL • 5.000 caixas.

ENÓLOGO • Héctor Durigutti.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO • Possui cores vermelhas com reflexos violáceos. No nariz, notas florais combinadas com um toque sutil de menta. Médio encorpado e complexo para acompanhar uma grande variedade de pratos picantes e carnes grelhadas.



#37
TOP BEST BUY