



RESERVA
BONARDA 2018

*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 • 2 PLANTAS POR
BOTELLA

MANEJO DEL VIÑEDO • Orgánico, riego por goteo.

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

INFORME DE COSECHA • Un año que requirió mucha toma de decisiones: menos producción, más humedad para la región, pero con buen manejo de la canopia y mano de obra humana para determinar el tiempo de cosecha, calidad mantenida y acidez natural alcanzada.

*En la
bodega*

FECHA DE COSECHA • SEGUNDA SEMANA
DE ABRIL 2018

MÉTODO DE COSECHA • Manual.

MACERACIÓN • En frío a 7 °C durante 6 días.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA • Se trabaja con levaduras autóctonas a temperaturas entre 25/27 °C durante 26 días. Se realizan 3 movimientos diarios en depósitos de concreto.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA • En barrica de roble francés durante 27 días a una temperatura de 18 °C.

CRIANZA • 12 meses en barrica de roble francés de segundo y tercer uso.

EMBOTELLADO • Julio de 2019. Este vino no ha sido clarificado, filtrado ni estabilizado en frío.

PRODUCCIÓN TOTAL • 3.000 cajas.

ENÓLOGO • Héctor Durigutti.

NOTAS DE CATA • Lavanda, cerezas, ciruelas saladas, clavo y regaliz en nariz. Es de cuerpo medio a completo, con taninos aterciopelados y un paladar suave y jugoso. Añade notas saladas y saladas al final.

