



RESERVA
BONARDA 2018

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

RENDIMENTO • 2 PLANTAS POR GARRAFA

GESTÃO DA VINHA • Orgânica, irrigação gota-a-gota.

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

RELATÓRIO DE COLHEITA • Um ano que exigiu muita tomada de decisão: menos produção, mais umidade para a região, mas com bom manejo de copa e mão de obra humana para determinar a época da colheita, qualidade mantida e acidez natural alcançada.

Na adega

DATA DE COLHEITA • SEGUNDA SEMANA DE ABRIL DE 2018

MÉTODO DE COLHEITA • Manual.

MACERAÇÃO • Maceração fria a 7 °C por 6 dias.

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA • Trabalha com leveduras nativas em temperaturas entre 25/27 °C por 26 dias. 3 movimentos são feitos diariamente em tanques de concreto.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA • Em barricas de carvalho francês durante 27 dias a uma temperatura de 18 °C.

ENVELHECIMENTO • 12 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso.

ENGARRAFAMENTO • Julho de 2019. Este vinho não foi clarificado, filtrado ou estabilizado pelo frio.

PRODUÇÃO TOTAL • 3.000 caixas.

ENÓLOGO • Héctor Durigutti.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO • Lavanda, cerejas, ameixas salgadas, cravo e alcaçuz no nariz. É médio a encorpado, com taninos aveludados e um paladar macio e suculento. Algumas notas salgadas e salgadas no final.

