



RESERVA
BONARDA 2017



*En el
viñedo*

VARIEDAD • 100% Bonarda.

ORIGEN • Finca Lamadrid, Agrelo, Luján de Cuyo.

ALTITUD DE VIÑEDO • 1000 msnm.

AÑO DE PLANTACIÓN • 1963

DENSIDAD • 5500 PLANTAS POR HECTÁREA

PRODUCCIÓN • 2 PLANTAS POR BOTELLA

MANEJO DEL VIÑEDO • Orgánico, riego por goteo

TIPO DE SUELO • Franco arcilloso y 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 DE 2017

MÉTODO DE COSECHA • Manual

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

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA • Se trabaja con levaduras autóctonas a temperaturas entre 25°/27° C durante 25 días. Se realizan 4 movimientos diarios en depósitos de concreto.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA • En barrica de roble francés durante 30 días.

CRIANZA • 12 meses en 50% 2° uso, 50% 3° uso de roble francés.

EMBOTELLADO • Julio de 2018. Este vino no ha sido clarificado, filtrado ni estabilizado en frío.

PRODUCCIÓN TOTAL • 3.000 cajas

ENÓLOGO • Héctor Durigutti

NOTAS DE CATA • Nariz bastante madura y sutil para la humilde uva bonarda. Luego profundidad real y abundancia de taninos saludables en el paladar generoso y un final firme y largo sin rastro de dureza.

