



RESERVA  
**BONARDA**

*En el  
viñedo*

**VARIEDAD** • 100% Bonarda

**ORIGEN** • Finca Lamadrid, Agrelo, Luján de Cuyo

**ALTITUD DEL VIÑEDO** • 1.000 msnm.

**AÑO DE PLANTACIÓN** • 1973

**DENSIDAD** • 6.000 PLANTAS POR HECTÁREAS

**RENDIMIENTO** • 2 PLANTAS POR BOTELLA

**SISTEMA DE CONDUCCIÓN** • Parral

**MANEJO DEL VIÑEDO** • Orgánico y sustentable

**RIEGO** • Por goteo

**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 MARZO 2020

**MÉTODO DE COSECHA** • Manual.

**MACERACIÓN** • Prefermentativa, en frío a 12°C durante 4 días.

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA** • Se trabaja con levaduras autóctonas, en piletas de hormigón durante 23 días con temperaturas entre 23-25°C, realizando 2 movimientos diarios.

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA** • Se lleva a cabo de forma espontánea, durante 20 días a temperaturas acondicionadas de 20°C.

**CRIANZA** • Se realiza en barricas de roble francés de segundo y tercer uso, durante 12 meses.

**AMBOTELLADO** • Mayo 2021

**ENÓLOGO** • Angelina Yañez

**NOTA DE CATA** • Es un vino de color rojo rubi, con destellos violáceos. En su nariz predomina los frutos rojos, notas sutiles florales como la lavanda, bien ensambladas a un final ahumado proveniente a su añejamiento en barricas. Su boca presenta una entrada de taninos amables y equilibrados de excelente textura y elegancia.