



SINGLE VINEYARD
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 • 7.200 PLANTAS POR HECTÁREAS

RENDIMIENTO • 1 PLANTA POR BOTELLA

SISTEMA DE CONDUCCIÓN • Parral

MANEJO DEL VIÑEDO • Orgánico y sustentable

RIEGO • Por goteo

INFORME DE COSECHA • La cosecha comenzó con días calurosos y algunas precipitaciones en Enero, lo que nos permitió evaluar el punto óptimo de cosecha y acidez natural justa. Como resultado obtuvimos un buen equilibrio entre calidad y sanidad de la materia prima.

En la
bodega

FECHA DE COSECHA • PRIMERA SEMANA DE MARZO 2022

MÉTODO DE COSECHA • Manual

MACERACIÓN • Prefermentativa, en frío a 12°C durante 3 días.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA • Se realiza en piletas de hormigón y acero inoxidable, trabajando con levaduras autóctonas, durante 20 días a 23°/25°C. Se realiza movimientos suaves para la obtención de taninos suaves.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA • Se lleva a cabo de forma espontánea, durante 21 días a temperaturas acondicionadas de 18°C.

CRIANZA • Se realiza 70% en barricas de roble francés de tercer y cuarto uso, el resto permanece en piletones durante 9 meses.

AMBOTELLADO • Enero 2023

ENÓLOGO • Angelina Yañez

NOTA DE CATA • De color rojo profundo con reflejos violáceos; en su nariz se destaca notas a flores blancas, complementándose con las frutas rojas y notas sutiles a hierbas frescas. En boca de entrada amable, de estructura envolvente y equilibrada.