



BONARDA 2023

EN EL VIÑEDO

Variedad: 100% Bonarda
Origen: Finca Lamadrid, Agrelo, Luján de Cuyo
Altitud del viñedo: 1050 msnm
Año de plantación: 1963
Densidad: 1333 plantas por ha.
Rendimiento: 1 plantas cada 3 botella
Sistema de conducción: Parral
Manejo del viñedo: Cultivo sustentable
Riego: Por goteo
Método de selección: Manual

INFORME COSECHA

El comienzo de la primavera se mantuvo frío y húmedo más de lo habitual. Los inicios de la brotación fue pareja y abundante, durante el mes de Octubre se presentaron fenómenos de viento zonda y heladas que finalmente nuestros viñedos no fueron afectados; aunque fue un año que queda marcado en la historia mendocina y resto del país por una disminución de producción, afectada por la helada tardía que se manifestó mediados de Noviembre afectado desde la Patagonia al Norte Argentino. Finalmente llegando a Diciembre, pensábamos que la cosecha venía un poco retrasada debido a bajos rendimientos, las temperaturas fueron relativamente altas; ambos factores aceleraron el proceso de maduración, lo cual hizo que la definición de los puntos de cosecha en el 2023 fuera clave.

EN LA BODEGA

Fecha de cosecha: Primera semana de Marzo 2023
Maceración: Prefermentativa, en frío a 10°C durante 3 días.
Fermentación alcohólica: Se realiza en tanques de acero inoxidable durante 20 días a 24°C.
Fermentación maloláctica: Se lleva a cabo de forma espontánea, durante 18 días a temperaturas acondicionadas de 18°C.
Crianza: El 70% descansa durante 9 meses en barricas de roble francés, tostado medio, de tercer y cuarto uso. El 30% restante permanece en tanques de acero inoxidable.
Embotellado: Enero 2024
Enólogo: Angelina Yañez

NOTAS 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.