

Bonarda



Casta

Bonarda

Álcool

13,4

Acidez

5,9

PH

3,7

Açúcar

2,2

Condução

Espaldera

Manejo do Vinhedo

Irrigação por gotejamento.
Sistema de condução cordão bilateral.

Perfil do solo

De arenoso a franco-arenoso profundo. Presença de material clástico tipo cascalho, com um pouco de calcário.

Data de Colheita

Final de março.

Modalidade

Manual, em caixas de 20kg.

Recepção

Em tanques de cimento.

Origem

El Mercado, Santa Rosa

Altitude

569 msnm

Idade do Vinhedo

2001

Densidade

2600 plantas por hectárea

Serviço

16 - 18 °

Maceração

Pós-fermentativa durante 3 dias a 20 °.

Fermentação

Espontânea, com leveduras nativas da fazenda a 20° e até consumir todo o açúcar.

Maloláctica

Com bactérias nativas, durante 30 dias.

Estágio

7 meses em cimento.

Embotellado

Setembro 2022

Produção

5000 garrafas

Tasting

Vinho com muita fruta vermelha e negra, expressivo e potente. Com entrada doce e amável, bom equilíbrio entre taninos e acidez. No nariz, mostra um nítido leque de frutas vermelhas ácidas como cereja, ameixa e figo.

Winemakers

Matías Morcos / Lis Clément

