

Bonarda



Varietal

Bonarda

Alcohol

13,4

Acidez

5,9

PH

3,7

Azúcar

2,2

Conducción

Espaldero

Manejo del Viñedo

Riego por goteo, sistema de conducción cordón bilateral

Perfil del suelo

Arenoso a areno francoso profundo. Presencia de material clástico tipo grava, con algo de calcáreo

Fecha de Cosecha

Fines de marzo

Modalidad

Manual en cajas de 20kg

Recepción

En piletas de cemento

Origen

El Mercado, Santa Rosa

Altitud

569 msnm

Edad del Viñedo

2001

Densidad

2600 plantas por hectárea

Servicio

14° - 16 °

Maceración

Postfermentativa 3 días a 20°

Fermentación

Espontánea con levaduras nativas de la finca, a 20° hasta consumir la totalidad de azúcares

Maloláctica

Con bacterias nativas durante 30 días

Crianza

7 meses en cemento

Embotellado

Septiembre 2022

Producción

5000 botellas

Tasting

"Un vino con mucha fruta roja y negra, expresivo y potente. De entrada dulce y amable y buen balance entre taninos y acidez, muestra en nariz una nítida gama de frutas rojas ácidas como la cereza, la ciruela y el higo".

Winemakers

Lis Clément / Julia Rodriguez

