

# 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

14 - 16 °

## 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

Lis Clément / Julia Rodriguez

