

Bonarda



Varietal

Bonarda

Alcohol

12,8

Acidez

5,2

PH

3,7

Azúcar

1,9

Conducción

Espaldero

Manejo del Viñedo

Riego por goteo, poda Royat en cordón bilateral. Equilibrio entre superficie foliar y kg de fruta.

Perfil del suelo

Textura franco a franco arenosa. Suelos profundos con gran posibilidad de exploración radicular, mejorando la eficiencia en el uso de agua para riego.

Fecha de Cosecha

24/03/2023

Recepción

Molienda en lagares de acero inoxidable. Encubado en piletas de cemento.

Origen

El Mercado, Santa Rosa

Altitud

650 msnm

Edad del Viñedo

22 años

Densidad

3.000 plantas por hectárea.

Servicio

16° - 18 °

Maceración

Postfermentativa durante 7 días a 25°.

Fermentación

Espontánea con levaduras nativas de la finca, a 25° a 30° hasta consumir la totalidad de azúcares.

Maloláctica

Con bacterias nativas durante 30 días.

Crianza

6 meses en cemento.

Embotellado

11/10/2023

Producción

7.200 botellas.

Modalidad

Manual en bins de 400kg.

Notas de cata

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 negras como el arandano y la mora y flores azules como la violeta.

Creado por Lis Clement

