

La Cielito



Varietal

Bonarda 90% - Syrah 10%

Alcohol

14°

Acidez

5,5

PH

3,8

Azúcar

1,8

Origen

12 de Octubre, Santa Rosa

Altitud

650 msnm

Edad del Viñedo

24 años

Densidad

3.000 plantas por hectárea.

Servicio

16° - 18°

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.

Recepción

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

Modalidad de cosecha

Manual en bins de 400 kg.

Maceración

Postfermentativa durante 7 días a 20°.

Fermentación

Siembra de levaduras seleccionadas. Temperaturas entre 25° y 30°.

Maloláctica

Natural durante 30 días.

Crianza

7 meses en cemento.

Embotellado

13/10/23

Producción

8.000 botellas.

Fecha de cosecha

29 de marzo

Tasting Notes

La esencia pura de un Bonarda del desierto mendocino. En Finca La Cielito, una intensa helada azotó las plantas durante el período de crecimiento y solo unas pocas hileras sobrevivieron a este fenómeno. El resultado es este vino de gran nitidez varietal. En nariz explotan las frutas rojas y negras; apareciendo aromas a guinda, cereza y cassis en un ambiente floral que lo contiene y completa. El balance en boca acompaña su expresión aromática en capas sucesivas de sabores que se van revelando. Vino de gran persistencia, potencia y elegancia.

Creado por Lis Clement

