

# Bonarda



## Casta

Bonarda

## Álcool

12,8

## Acidez

5,2

## PH

3,7

## Açúcar

1,9

## Condução

Espaladeira

## Manejo do Vinhedo

Irrigação por gotejamento. Poda Guyot em cordão bilateral. Equilíbrio entre área foliar e kg de frutos.

## Perfil do solo

Textura argilosa a franco-arenosa. Solos profundos com grande possibilidade de exploração de raízes, melhorando a eficiência do uso da água de irrigação.

## Data de Colheita

24/03/2023

## Modalidade

Manual, em caixas de 400kg.

## Produção

7.200 garrafas.

## Origem

El Mercado, Santa Rosa

## Altitude

650 msnm.

## Idade do Vinhedo

22 anos.

## Densidade

2600 plantas por hectárea.

## Serviço

16 - 18 °

## Maceração

Pós-fermentativa durante 7 dias a 25 °.

## Fermentação

Espontânea com leveduras nativas da fazenda, 15° a 20° até que todos os açúcares sejam consumidos.

## Maloláctica

Natural por 30 dias.

## Estágio

6 meses em cimento.

## Engarrafamento

11/10/2023

## Recepção

Moagem em cubas de aço inoxidável. Envasamento em tanques de cimento.

## 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 negras, como mirtilo e amora, e flores azuis, como violeta.

## Criado por Lis Clément

