

La Cielito



Casta

Bonarda 90% - Syrah 10%

Álcool

14°

Acidez

5,5

PH

3,8

Açúcar

1,8

Origem

12 de Octubre, Santa Rosa

Altitude

650 msnm.

Idade do Vinhedo

24 años.

Densidade

3.000 plantas por hectare.

Serviço

16° - 18°

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.

Recepção

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

Modalidade

Manual em caixas de 400kg.

Maceração

Postfermentativa durante 7 dias a 20°.

Fermentação

Com leveduras selecionadas, temperaturas entre 25° e 30°.

Maloláctica

Natural durante 30 días.

Estágio

7 meses en cemento.

Engarrafamento

13/10/23

Produção

8.000 garrafas.

Fecha de cosecha

29 de marzo.

Tasting

A essência pura de um Bonarda do deserto de Mendoza. Na Finca La Cielito, uma geada intensa afetou as plantas durante o período de crescimento e apenas algumas fileiras sobreviveram a esse evento. O resultado é este vinho de grande nitidez varietal. Frutas vermelhas e pretas explodem no nariz, com aromas de cerejas, cerejas e cassis aparecendo em um ambiente floral que os contém e completa. O equilíbrio no paladar acompanha sua expressão aromática em camadas sucessivas de sabores que se revelam. Um vinho de grande persistência, potência e elegância.

Creado por Lis Clement

