

VENDIMIA: 2019

DATOS ANALITICOS

- ALCOHOL: 13.10°
- AZÚCARES REDUCTORES: 2.40 g/l
- ACIDEZ VOLÁTIL: 0.46 g/l
- ACIDEZ TOTAL: 5.32 g/l
- PH: 3.57
- SO2 TOTAL: 92 mg/l
- DENSIDAD: 0.9915

Composición Varietal: 100% Bonarda

Guarda: 8 meses en barricas de Roble Frances

Procedencia: Salto de las Rosas, Cañada Seca, San Rafael, Mendoza.

Cosecha: Manual de 20 Kg.

Winemaker: Daniel Pomar

NOTA DE CATA: Es un vino donde expresa la fruta y la frescura tan característica de la cepa. Detrás de ese color rojo intenso, se luce el perfume de las frutas rojas como frambuesas y frutillas, y el toque exótico y fresco del eucaliptus. El paso por barrica le aporta las notas dulces como la vainilla y el caramelo. Un vino voluptuoso, equilibrado, amplio en su expresión, de taninos muy maduros, pero esencialmente sabroso y testigo de toda la pureza del varietal.

MARIDAJE: Risottos con vegetales y hongos, pastas con salsas a base de crema de leche y mariscos, y carnes rojas magras horneadas.

SERVICIO: Entre 12° y 18° C

