



WINE OF ARGENTINA



FICHA TÉCNICA

Varietal: Bonarda

Cosecha: 2023

Región: San Martín, Mendoza, Argentina

Elaboración:

Fermentación: clásica en tinto con levadura seleccionada y temperatura de 25-27° C. Maceración total de 20 días en contacto con los orujos. Fermentación maloláctica completa en piletas.

Maduración: una parte del vino tiene aporte de roble francés y el resto se mantiene en piletas de hormigón sin contacto con madera. Al final de la crianza se realiza el corte entre los dos vinos.

Enólogo: Juan Manuel Cabrera

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol
13,10%

Acidez total
5.4g/l

Azúcar residual
2.85g/l

NOTAS DE CATA

Vista: Posee un color rojo rubí intenso.

Nariz: Se perciben notas de frutas negras y mermelada, como así también especias que le aportan gran complejidad.

Boca: Es un vino intenso y complejo, con taninos amables y persistentes. Posee una estructura media y un largo final.

PRESENTACIÓN

Contenido caja: 6 bot. x 750 ml.

Medida botella: 299 x 71 mm

Peso botella: 1.159 gs.

Código botella: 7798331100164

Medida caja: 240 x 159 x 298 mm

Peso caja: 7,116 kgs.

Código caja: 7798331100140

Consolidado: Pallet 1,0 x 1,2 x 1,5 mts

140 cajas - 1.012 kgs

CERTIFICACIONES



BONARDA

