

## Reserva Bonarda - Safra 2013



**Varietalidade:** Bonarda 100%.

**Vinhedo:** as uvas são de nossos vinhedos localizados na Finca La Serrera, Tupungato, Mendoza.

**Sistema de Condução:** Espaladeira baixa.

**Tipo de solo:** Altamente pedregoso, aluvial.

**Colheita:** manual, em caixas de 17 Kg.

**Vinificação:** ainda no vinhedo foram selecionadas as melhores uvas, na busca de um vinho elegante e com todas as características de sua variedade. Foi realizada uma maceração pré fermentativa durante 03 dias, com o objetivo de alcançar maior extração de cor e aromas. Durante a fermentação foram feitas 02 remontagens ao dia. A fermentação foi realizada muito suavemente, evitando a "sobre extração", terminando com uma maceração pós fermentativa por 07 dias.

**Envelhecimento:** o vinho permaneceu durante 08 meses em barris de carvalho francês e americano, complementando a nobreza da fruta em equilíbrio com a madeira.

**Álcool:** 14,5%

**Acidez Total:** 4,88 g/l

**Notas de degustação:** apresenta intensa cor púrpura com matizes violetas. Aromático por excelência, característica principal da variedade, tem notas florais e de menta. Em boca é um vinho muito equilibrado, com taninos redondos. Excelente para acompanhar massas, risotos e carnes.