



# BONARDA

2017

Tupungato (San José, La Carrera),  
Valle de Uco y Santa Rosa. Mendoza.

## CULTIVO

**VARIEDAD:** 100% Bonarda.

**COSECHA:** primeros días de marzo en forma manual, en cajas de 20 kg.

## ELABORACIÓN

**VINO BASE:** prensado directo. Fermentación a 15/18 °C durante 20 días. Sin fermentación maloláctica.

**ESPUMANTE:** método tradicional (Champenoise). Segunda fermentación en botellas entre 14 y 16 °C.

**TIEMPO SOBRE LEVADURAS:** 30 meses.

**DEGÜELLO:** realizado de forma manual.

## DATOS ANALÍTICOS

<b>ALCOHOL</b>	<b>AZÚCAR</b>	<b>ACIDEZ</b>
12,3%	14,54 g/l	6,3 g/l

## NOTAS DE CATA

**VISTA** | Intenso rojo con fondos negros y violáceos profundos.

**NARIZ** | Sorprenden las frutas negras y rojas como moras, cerezas, ciruelas y frutillas. Luego aparecen también, notas balsámicas y especiadas: tomillo, eucaliptus.

**BOCA** | Es fresco y potente. La mermelada de higos se suma a las ciruelas y cerezas que marcan su presencia. De gran cuerpo y volumen, con suaves taninos. Es vivo. Persiste.  
Temperatura de servicio: 10 °C.

Alma4

ESPUMANTES