



## NOTAS DE CATA

Vino de gran personalidad con colores rojos intensos y tonos negros, aromas a frutos rojos y negros, con notas especiadas que resaltan su paso por madera. Rico en taninos de muy buen cuerpo, larga persistencia en boca. ocasiones pequeños precipitados en botella.

## MI ESTANCIA PREMIUM BONARDA

### FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% Bonarda.

Presentación: 750 ml.



Maridajes: parrilladas argentina y unas tradicionales empanadas criollas.



Temperatura de servicio: 16-18°C



Guarda estimada: 8 años

### ELABORACIÓN

Cuidadosa selección de uvas en el viñedo durante su cosecha a mano. Ya en bodega se hace un delicado despalillado y enfriado antes de su encubado. Se fermenta 11 días aproximadamente, con agregado de levaduras seleccionadas y temperaturas controladas de 28° c. Luego reposa en vasijas de mampostería 4 a 5 meses y es puesto en barricas de roble francés y americano, durante 6 meses más. Es envasado y madura en la botella durante 4 meses antes de su venta.

Enólogos: Oscar Egea, Walter Egea.

Ingeniero Agrónomo: Jorge Riveros.

### VIÑEDOS

Ubicados en los departamentos Santa Rosa y Junín, Zona Este, Mendoza.

**Antigüedad:** 30 años.

**Altitud de los viñedos:** 650-700 m SNM.

**Rendimiento:** 15.000 kg/ha

**Riego:** Con agua subterránea y agua del deshielo de la Cordillera de los Andes.

**Producción anual:** 45.000 botellas.