



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.