

Alma4

BONARDA 2015



► CULTIVO

Variedad: 100 % Bonarda

Año de Cosecha: 2015

Región: Tupungato (San José) Valle de Uco y Santa Rosa, Mendoza.

Cosecha: Primeros días de Marzo en forma manual, en cajas de 20 Kg.

► ELABORACIÓN

Vino Base: 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

Alcohol: 12,3 %

Azúcar: 14,54 g/l

Acidez: 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, eucalipto.

Boca: Es fresco y potente. La mermelada de higos se suma a las ciruelas y cerezas que marcan su presencia. De gran cuerpo y volúmen, con suaves taninos. Es vivo. Persiste.

Temperatura de servicio: 10 °C