



MENDOZA·ARGENTINA

## MALBEC-BONARDA 2018

### CEPAJE

Malbec 62% - Bonarda 38%.

### ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

### PRODUCCIÓN

6500 cajas.

### ALCOHOL

14,20 %vol

### AZÚCAR RESIDUAL

-1,80 gr./lt.

### PH

3,57

### ACIDEZ

5,85 gr./lt.

### FERMENTACIÓN

El Malbec fue encubado, su fermentación conducida con remontajes tradicionales durante 8 días y descubado con rastros de azúcares. La Bonarda fue encubada con un porcentaje de granos enteros, se fermentó a temperaturas no superiores a 24°C y se descubó anticipadamente de forma de tener taninos muy suaves. Posteriormente, se realizó el “assemblage” con el criterio de obtener un vino armónico.

### CRIANZA

18 meses de puesta en botella.

### FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto 2019.

### POTENCIAL DE GUARDA

Consumir dentro de los 24 meses de puesta en botella.



## COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

### COLOR

Rojo rubí, brillante.

### AROMAS

Frambuesas, mermelada de ciruela, pasas de uvas.

### BOCA

Buena estructura, complejo, de taninos suaves, armónico.

### FINAL

Largo con resabios de frutos cocidos y frutos rojos, aterciopelado.

### AÑADA

Esta añada comenzó con algunas lluvias y altas temperaturas a finales del verano. A partir de fines de febrero fue más seco, con días cálidos y noches frescas, lo que ayudó a tener una madurez lenta, sin sobresaltos. Esto se tradujo en uvas equilibradas y de excelentes aromas.

### CONSUMIR

18 °C (chambré).