



BONARDA CLÁSICO

Notas de cata:

Color rojo cereza intenso con visos violetas. En nariz se perciben aromas de frutos rojos maduros, ciruelas, grosellas e higos. En boca se saborean notas especiadas, vainilla, humo y café provenientes de su paso por roble francés. Presenta cálido con un dejo dulzón. Es un vino muy bien equilibrado en acidez y alcohol, con taninos maduros y de paladar muy frutado. Buen cuerpo, final largo persistente y retrogusto muy elegante.

Guarda: 5 años.

Alcohol: 13.5%

Región: Mendoza, Argentina.

Método De Cosecha:

- Trabajo artesanal,
- Raleos previos a la pinta y a la cosecha,
- Cosecha en cajas de PVC de 18 kgs.

Elaboración:

- Mesa vibradora de selección de racimos,
- Mesa fija de selección de grano,
- Tanques de acero inoxidable con control individual de temperatura.

Envasado:

- Corcho natural,
- Capsulado manual.
- Etiquetado manual.

Maridaje:

Ideal para acompañar carnes asadas, vegetales grillados o legumbres, pastas con salsas especiadas y quesos duros.

Galardones:

- 88 pts. de Robert Parker (The Wine Advocate) a través del tasting de Luis Gutiérrez 2013-2014.
- Medalla de Plata, en “Concurso Bonarda Argentina 2016”.

