Mi Terruño

RESERVE

BONARDA

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM	Santa Rosa County, Mendoza
COMPOSIÇÃO	Bonarda 100%
GRADUAÇÃO	14º GL
ACIDEZ TOTAL	4 ± 0.96 g/L (ác. tartárico)
AÇÚCAR RESIDUAL	2,45 g/L

CLIMA E VINHEDOS

Com altitude média de 700 m.a.n.m, de clima temperado, com regime superior a 2.200 horas de sol, no período de 210 dias, com boa amplitude térmica durante todo ano, favorável ao desenvolvimento vegetativo e amadurecimento da variedade bonarda. O solo é de origem eólica, com textura franco-arenosa, rico em potássio, parcialmente salino.

Ano de plantação: 1965
Detalhes do vinhedo: Aluvial.
Densidade: 2800 plantas/hectáres
Rendimento: 7 ton/hectáres
Colheita: Manual em contentores
Enólogos: María Eugenia Baigorria e Sergio Jiménez.

VINIFICAÇÃO

Ao chegar na vinícola, as primeiras uvas são selecionadas em temperatura de 16-18°C, limpas e trituradas. A maceração ocorre por 48-72 horas até a fermentação alcoólica começar.
Então são adicionados leveduras, nutrientes e taninos e assegurado o controle de temperatura entre 18-22°C, necessários para a fermentação (maloláctica natural) durante 15-20 dias.
Envelhecimento de 7 meses em barricas de carvalho francês e americano.

NOTAS DE PROVA

Aspecto: Cor vermelho ruby intenso com nuances purpura.
Nariz: Groselha negra e alcaçuz, toques de baunilha e chocolate proporcionados pelo estágio em barricas de carvalho.
Boca: Ampla entrada na boca com grande concentração de frutas, combinando estrutura e corpo médio, com taninos elegantes e final prolongado.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha bem cordeiro e carnes vermelhas grelhadas.

PALÁCIO DOS VINHOS