

LAS BONDINO



VARIEDAD: 100% Cabernet Sauvignon.

COSECHA: 2019.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: Lunlunta - Maipú. Mendoza.

ELABORACIÓN

Cosecha manual en cajas.

Recepción: Selección de racimos y granos en forma manual.

Descobajado y desgranado.

Maceración pre fermentativa en frío: durante 3-5 días entre 8 a 10 grados.

Fermentación: en tanques de acero inoxidable, durante 15 días entre 25° y 27° con remontajes diarios.

Descube y prensado.

Fermentación maloláctica espontánea en tanque.

Guarda en barrica 12 meses en roble frances.

Estabilización, filtración y embotellado.

CRIANZA

70% en vasijas de acero inoxidable y 30% en barricas de roble francés de primer uso durante 12 meses.

Estiba botella en durante 6 meses.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ TOTAL
13,50 %v/v	2,50 g/L	5.8 g/L

NOTAS DE CATA:

De gran personalidad, se presenta de color rojo intenso con destellos rubí.

Con aromas que recuerdan a pimientos rojos asados y frutos rojos maduros, fundidos con aromas herbales. La madera se hace presente con buena integración y expresión en notas a café y tabaco.

Buen volumen de boca, texturado de gran y persistente final.



LA COLINA
DE ORO