

# LAS BONDINO



**VARIEDAD:** 100% Malbec.

**COSECHA:** 2019.

**UBICACIÓN DEL VIÑEDO:** Barrancas, 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 americano.

Estabilización, filtración y embotellado.

## CRIANZA

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

Estiba botella en durante 6 meses.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ TOTAL
13,60 %v/v	2,00 g/L	5,75 g/L

## NOTAS DE CATA:

Color rojo profundo, con trazos violetas.

Se expresa con intensos aromas de frutas rojas, con matices de violetas y ciruela seca, conjugados con notas de coco, dulce de leche y vainilla.

Buen ataque en boca, suave y redondo donde se combinan las notas de fruta madura, con los aportes de la madera dándole estructura y elegancia, propio de vinos de gran estirpe.



LA COLINA  
DE ORO