



R.J.VIÑEDOS



Joffré
e HIJAS

GRAN BONARDA

Composición Varietal: 100% Bonarda

Año de Cosecha: 2014

Vendimia: Cosecha Manual segunda y tercera semana de Abril.

Procedencia: Viñedos de Luján de Cuyo, Alto Agrelo. Altitud 900 m.s.n.m.

Ciclo Vegetativo: El ciclo 2.013/14 tuvo una primavera fresca con heladas tardías que impactaron en menores rendimientos. Enero fue muy caluroso y Febrero lluvioso. Entre Febrero y Abril las temperaturas fueron más bajas que el promedio permitiendo una madurez prolongada y completa con resultados muy satisfactorios en los parámetros enológicos.

Rendimiento: Entre 6 y 10 ton/ha

Maceración: 2 a 3 días de maceración en frío, y 17 días de maceración total.

Fermentación Alcohólica: Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas, en piletas de hormigón epoxicado de 120 hl. (12.000 litros)

Fermentación Maloláctica: Con bacterias indígenas

Añejamiento: En barricas de roble Francés y Americano (segundo y tercer uso) el 50% del volumen por 10 a 11 meses, y vino en piletas 50%.

Guarda en botella: Permanecen en estiba 6 meses como mínimo.

Notas de Degustación: Intenso color rojo púrpura con brillos azulados. En nariz se destacan los frutos rojos, leves notas de hojas de tomate y algunos frutos del bosque como moras y frambuesas; también especies como menta, y clavo de olor. Presencia de chocolate, vainilla y moca. En boca ingresa amplio, fresco y robusto. Sus taninos son jugosos y en el retrogusto se destacan las notas frutales.