



R.J.VIÑEDOS



Pasión 4

BONARDA

Composición Varietal: 100% Bonarda

Año de Cosecha: 2.015

Vendimia: Cosecha Manual cuarta semana de Marzo y primera de Abril.

Procedencia: Viñedos de Luján de Cuyo (Agrelo). Altitud 900 m.s.n.m.

Ciclo Vegetativo: La temporada 2.014/15 se caracterizó por un invierno cálido y un verano fresco con lluvias superiores al promedio. Los viñedos establecidos sobre suelos bien drenados dieron vinos de gran calidad gracias a las temperaturas inferiores al promedio.

Rendimiento: Entre 9 y 11 ton/ha

Maceración: 2 a 3 días de maceración en frío, 12 a 15 días de maceración total

Fermentación Alcohólica: Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas, en piletas de hormigón epoxicado.

Fermentación Maloláctica: Con bacterias indígenas

Añejamiento: En barricas de roble Francés y Americano (segundo y tercer uso) el 15% del volumen por 4 a 6 meses, y vino en piletas el 85%.

Notas de Degustación: Color rojo púrpura con tonalidades oscuras y violetas. Aromas de frutillas y guindas se entrelazan con frutos del bosque, moras, frambuesas y grosellas. También algunas notas especiadas, como la menta. En boca sus taninos son amables y tiene un final fresco y frutal.