

DURIGUTTI

RESERVA

Bonarda 2022

VARIEDADE: **Bonarda 100%**

ORIGEM

50% Agrelo, Luján de Cuyo.

50% Ugarteche, Luján de Cuyo.

Seleções massais de carga genética antiga. Vinhedos plantados e malta densidade (7200 plantas por hectare) com rendimento de 2 plantas por garrafa. Irrigação por inundação. Mistura de solos franco arenoso pedregoso, franco limoso e franco argiloso.

ELABORAÇÃO

COLHEITA: manual, durante a última semana de março 2022. Recepção na vinícola e caixas de 18 kg. Seleção simple.

PROCESSO: maceração a frio durante 1 dia a 10°C. Fermentação alcoólica com leveduras autóctones durante 14 dias a 26-28° C em tanques de concreto sem epóxi com 4 remontagens diárias. Fermentação malolática em barril de carvalho francês de 500 litros de terceiro uso durante 25 dias. Estágio por 12 meses nos mesmos barris e em contêineres de concreto sem epóxi ao seu fracionamento.

ENGARRAFAMENTO: Agosto 2023. Este vinho não foi clarificado, estabilizado, nem filtrado.

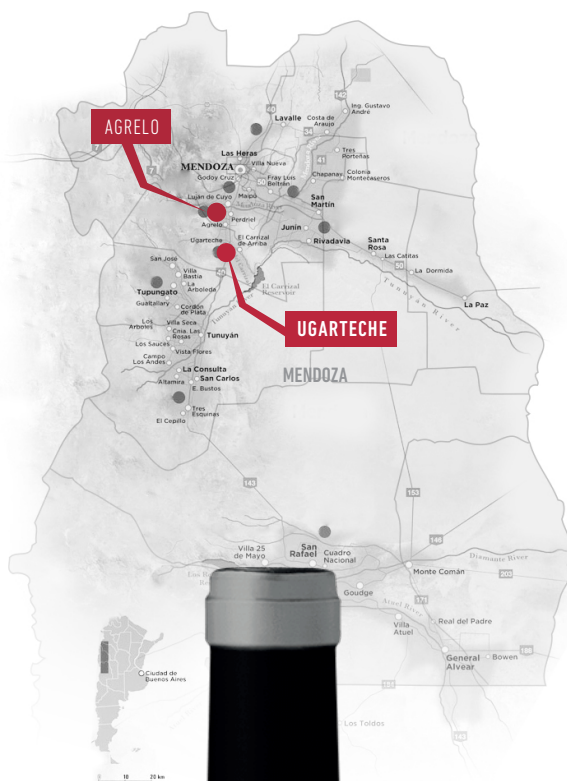
CERTIFICAÇÕES: Vinho Vegano certificado por Liaf Control sob a chancela VegArgentina.

ÁLCOOL: 14,2% / **ACIDEZ TOTAL:** 5,70 / **PH:** 3,61 / **AÇÚCAR RESIDUAL:** -1,80gr/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelha arroxeada muito intensa. Aromas de frutas vermelhas, framboesa, com um fundo de especiarias, acompanhados por delicadas notas de baunilha provenientes do envelhecimento em carvalho. Elegante na boca, agradável e amigável. Taninos suaves e aveludados. Equilibrado, com notas de especiarias e frutas vermelhas. Recomendamos ser consumido a uma temperatura entre 15°-18° C.

ENÓLOGOS: HÉCTOR Y PABLO DURIGUTTI



DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

durigutti.com @duriguttiwinemakers @DuriguttiWines