

DURIGUTTI

RESERVA

Bonarda 2018

VARIEDAD: **Bonarda 100%**

COSECHA: **2018**

ORIGEN

50% Agrelo, Luján de Cuyo.

50% Ugarteche, Luján de Cuyo.

Selecciones masales de antigua carga genética, viñedos plantados en alta densidad (7200 plantas por hectarea) con un rendimiento de 2 plantas por botella. Riego a manto. Mezcla de suelos franco arenoso pedregoso, franco limoso y franco arcilloso.

ELABORACIÓN

COSECHA: Manual, durante la primera quincena de abril 2018. Recepción en bodega en cajas de 18 kilos, selección simple .

PROCESO: Maceración en frío durante 5 días a 6° C. Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas durante 23 días a 27-29° en piletas de cemento sin epoxi con 4 remontajes diarios. Fermentación maloláctica en barricas francesas de 5000 litros de tercer uso durante 25 días. Crianza por 3 meses en las mismas barricas y 6 meses más en contenedores de cemento sin epoxi.

EMBOTELLADO: Enero 2020. Este vino no ha sido clarificado, estabilizado ni filtrado.

CERTIFICACIONES: Vino Vegano certificado por Liaf Control bajo el sello Veg Argentina.

ALCOHOL: 14% / ACIDEZ TOTAL: 5,40 / PH: 3,58 / AZÚCAR RESIDUAL: 2,02 gr/l

NOTAS DE CATA

Una deliciosa bonarda que ofrece aromas y sabores de moras y arándanos con toques de chocolate y nueces. De cuerpo medio con taninos ligeros y un final sabroso. Recomendamos consumirlo a una temperatura entre 15°-18° C.

ENÓLOGOS: HÉCTOR Y PABLO DURIGUTTI



DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

durigutti.com @duriguttiwinemakers @DuriguttiWines