

Alma4

ESPUMANTES

BONARDA 2017

Tupungato (San José, La Carrera) Valle de Uco, y Santa Rosa, Mendoza



CULTIVO

VARIEDAD: 100% Bonarda

COSECHA: primeros días de Marzo en forma manual, en cajas de 20 Kg.

ELABORACIÓN

VINO BASE: Prensado directo. Fermentación a 15/18 °C durante 20 días. Sin fermentación maloláctica.

ESPUMANTE: Método tradicional (Champenoise). Segunda fermentación en botellas entre 14 y 16 °C.

TIEMPO SOBRE LEVADURAS: 30 meses.

DEGÜELLO: Realizado de forma manual.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azúcar	Acidez
12,3 %	14, 54 g / l	6, 3 g / l

NOTAS DE CATA

VISTA: Intenso rojo con fondos negros y violáceos profundos.

NARIZ: Sorprenden las frutas negras y rojas como moras, cerezas, ciruelas y frutillas. Luego aparecen también notas balsámicas y especiadas: tomillo, eucaliptus.

BOCA: Es fresco y potente. La mermelada de higos se suma a las ciruelas y cerezas que marcan su presencia. De gran cuerpo y volúmen, con suaves taninos. Es vivo. Persiste.

Temperatura de servicio: 10 °C.