

STAPHYLE

PREMIUM

BONARDA

Composición del varietal 100% Bonarda
Alcohol 14 %

VIÑEDO

Ubicación Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.
Conducción Espaldero alto
Producción 80 quintales por hectárea
Riego por goteo con agua de deshielo
Edad 25 años

ELABORACIÓN

La vendimia fue realizada en Abril, en su punto de madurez polifenólica. Fermentación espontánea con levaduras indígenas, maceración total de 25 días con temperatura controlada entre 23°C y 28°C.

GUARDA

Su guarda fue en barricas de roble 80% francés y 20% americano durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

De vista presenta color rojo brillante, atractivo, joven con destellos violáceos. En nariz se percibe muy frutal, ciruelas, cerezas y otros frutos rojos. En estas notas predomina la juventud y elegancia. En boca posee una intensidad media, suave, envolvente y agradable.

Temperatura de servicio 16°C



Malabia 581, Carrodilla, Luján de Cuyo - Mendoza, Argentina
+54 9 0261 4961476 - info@staphyle.com
www.staphyle.com