

ALGODON

FINE WINES

2019 MALBEC - BONARDA

BIOGRAPHY

This is a marriage made in heaven! It is made from a field blend of Argentina's most iconic and widely planted varietals. Though these grapes mature at different times, the Malbec three weeks before the Bonarda, we harvest both together (the Malbec ten days later than typical, the Bonarda ten days early). Planted in alternating rows, the Malbec brings luscious sweetness while the Bonarda provides firm acidity. This 1946 vineyard blend was designed with this in mind, even though it took us many years before we realized what our predecessors were aiming to achieve.



BIOGRAFÍA

Este es un Blend hecho en el cielo! Su unión nace en la viña ya que ambos varietales comparten el viñedo obteniendo uno de los Blend más emblemáticos de Argentina. Aunque estas uvas maduran en diferentes momentos, los Malbec tres semanas antes de la Bonarda, cosechamos los dos juntos (los Malbec diez días más tarde de lo habitual, los Bonarda diez días antes de tiempo). Plantado en filas alternadas, el Malbec aporta exquisita dulzura mientras que la Bonarda ofrece frescura firme. Los viñedos de 1946 fueron diseñados por nuestros predecesores para este propósito, nos llevó muchos años encontrar el punto ideal de cosecha, hoy podemos afirmar que los resultados son de muy buena calidad y elegancia.

AWARDS / PREMIOS

2009 Malbec-Bonarda / 49th Place

2014 World Association of Wine & Spirit
Writers and Journalists:
Top 100 Wines of the World

2009 Malbec-Bonarda / Commended

2013 International
Wine Challenge U.K.

2009 Malbec-Bonarda / Silver Medal

2013 VINANDINO
International Wine Competition

TASTING NOTES

Intense ruby color. It is a wine of great aromatic complexity and elegance, with smoky and toasted notes due to its aging in oak that combines with red fruits such as raspberries and plums, along with floral notes such as violets and spices of cloves and leather. With ripe tannins, its fresh acidity highlights the fruitiness of the wine and balances the alcohol. Long and elegant finish. Great aging potential.

PAIRING:

This is a wine with a high aromatic intensity, of medium and elegant structure with a wide range of flavors to accompany grilled red meats with roasted vegetables as well as a Roasted Lamb with smoked carrots, or enjoyed with cow's milk cheeses such as Brie or Morbier.

TECHNICAL DETAILS

Alcohol content: 14%
Total Acidity: 5.60 g / l (tartaric acidity)
Volatile acidity: 0.75 g / l (acetic acid)
Residual sugar: 1.85 g / l
Cork type: Natural cork - Size = 49 x 24 mm
Aging: 18 months in French oak
Vineyards: Planted in 1946
Average annual rainfall: 200 mm
Coordinates: 35° South latitude
Driving System: Low trellis
Pruning: Bilateral cordon and Guyot
Irrigation: By furrow with meltwater from the mountain
Harvest time: Second week of April
Yield per hectare: 5,000 kg
Altitude: 800 m above sea level
Serving temperature: 16 - 18 °C
Production: 4,000 bottles

NOTAS DE CATA

Color rubí intenso. Es un vino de gran complejidad aromática y elegancia, de notas ahumadas y tostadas por su crianza en roble que combinan con las frutas rojas como frambuesa y ciruelas junto a notas florales como violetas y especias como, clavo de olor y cuero. De taninos maduros, acidez fresca que resalta lo frutal del vino y equilibra el alcohol. De final largo y elegante. Gran potencial de guarda.

MARIDAJE:

Este es un vino de alta intensidad aromática, de estructura media y elegante con amplia gama de sabores para acompañar con carnes rojas a la Parrilla con verduras asadas como también con un, Cordero Rostizado con zanahorias ahumadas o disfrutar de quesos de vaca como Brie o Morbier.

DATOS TÉCNICOS

Contenido de alcohol: 14%
Acidez Total: 5.60 g/l (acidez tartarica)
Acidez Volatil: 0.75 g/l (acido acetico)
Azucar residual: 1.85 g/l
Tipo de corcho: Corcho natural – Tamaño = 49 x 24 mm
Envejecimiento: 18 meses en roble francés
Viñedos: Plantado en 1946
Precipitación media anual: 200 mm
Coordenadas: 35° latitud Sur
Sistema de Conducción: Espaldero bajo
Poda: Cordón bilateral y Guyot
Riego: Por surco con agua de deshielo de la montaña
Tiempo de cosecha: Segunda semana de Abril
Rendimiento por hectárea: 5.000 kg
Altitud: 800 m sobre el nivel del mar
Temperatura de servicio: 16 - 18 °C
Produccion: 4.000 botellas

HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST / CÓMO PRESENTAR EL VINO EN LA CARTA DE VINOS

ALGODON WINE ESTATES - MALBEC / BONARDA 2019
SAN RAFAEL, MENDOZA – ARGENTINA