



ROBERTO
BONFANTI
Bodega Boutique Familiar

BONFANTI

Malbec Joven

2016



METODO DE ELABORACIÓN

Selección de racimos a mano, despallado sin rodillos de apriete, seleccionando los granos, fermentación con levaduras seleccionadas durante 10 días. Maceración y fermentación maloláctica durante 30 días.

ENÓLOGO

Sebastián Bonfanti.

TIPO DE SUELO

Franco arenoso, canto rodados.

VARIETAL

100% Malbec.

RENDIMIENTO

90 qq/ha

COSECHA

2016

FORMA DE COSECHA

Manual en cajas de 20 kg.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Perdriel, Luján de Cuyo, Mza.

MES DE COSECHA

Abril.

EDAD DEL VIÑEDO

85 años.

FECHA FRACCIONAMIENTO

15 Junio del 2017.

ALTITUD

938 msm.

ALCOHOL: 13,5 v/v

AZÚCAR: 1,80 g/l

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldero.

ACIDEZ TOTAL: 6,30 g/l

CANTIDAD DE HAS

8 has.

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,46 g/l

NOTA DE CATA

A la vista se presenta un profundo color púrpura con matices negros. Su aroma remite a frutos negros maduros, con sutiles dejes florales y a pimienta blanca. En boca presenta concentración y suavidad; su sabor recuerda a frambuesas y pequeños frutos negros, algo especiado con sutiles dejes de vainilla y chocolate blanco. El 30% del vino reposo en barriles de roble francés.