



ROBERTO
BONFANTI
Bodega Boutique Familiar

ROBERTO BONFANTI

Malbec Gran Reserva

2012 ALFA



METODO DE ELABORACIÓN

Selección de racimos a mano, despalillado sin rodillos de apriete, seleccionando los granos, fermentación con levaduras seleccionadas durante 10 días. Maceración y fermentación maloláctica durante 30 días. Crianza en barricas de roble Francés durante 24 meses.

ENÓLOGO

Sebastián Bonfanti.

TIPO DE SUELO

Franco arenoso, canto rodados.

VARIETAL

Blend de Malbec:
70% de Perdiel
30% de Gualtallary, Valle de Uco

RENDIMIENTO

50 qq/ha

COSECHA

2012

FORMA DE COSECHA

Manual en cajas de 20 kg.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Luján de Cuyo y Tupungato, Mza.

MES DE COSECHA

Abril.

EDAD DEL VIÑEDO

85 años.

FECHA FRACCIONAMIENTO

Diciembre del 2014.

ALTITUD

938 msm.

ALCOHOL: 15,4 v/v

AZÚCAR: 2,21 g/l

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldero.

ACIDEZ TOTAL: 6,37 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,60 g/l

CANTIDAD DE HAS

8 has.

NOTA DE CATA

En la copa se percibe un halo profundo color violáceo con centro negro, a la nariz se destacan los aromas a regaliz y roble, frutos secos y ciruelas negras maduras, de boca exultante, robusto y elegante, sabores complejos de tiempo en roble y frutas rojas maduras se conjugan con regaliz, ciruelas, pasas, moras negras y especias, con un toque de membrillo. Armónico y viril, marida con platos de carnes estofadas, horneadas y asadas, carnes de caza al disco y pastas al estilo italiano, quesos de pasta semi dura y platos fuertes de la cocina mediterránea. Beber entre 16° C y 18° C. Reposar en decantes durante 30 minutos.