



ROBERTO
BONFANTI
Bodega Boutique Familiar

ROBERTO BONFANTI

Malbec Gran Reserva

2014 ZONAS DISTINTAS



METODO DE ELABORACIÓN

Este vino nace de las microvinificaciones que se realizan, despallillando a mano y fermentando los granos de uvas en barricas de roble francés de primer uso, para luego reposar durante 24 meses como vino en las mismas barricas.

ENÓLOGO

Sebastián Bonfanti.

VARIETAL

Blend de Malbec:
50% de Perdriel, Luján de Cuyo.
50% de Gualtallary, Valle de Uco.

COSECHA

2014

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Luján de Cuyo y Tupungato, Mza.

EDAD DEL VIÑEDO

85 años Perdriel.
15 años Gualtallary.

ALTITUD

938 msm.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldero.

CANTIDAD DE HAS

1 has.

TIPO DE SUELO

Franco arenoso, canto rodados.

RENDIMIENTO

50 qq/ha

FORMA DE COSECHA

Manual en cajas de 20 kg.

MES DE COSECHA

Abril.

MES DE COSECHA

Superficial.

FECHA FRACCIONAMIENTO

Diciembre del 2016.

ALCOHOL: 15,5 v/v

AZÚCAR: 2,5 g/l

ACIDEZ TOTAL: 6,90 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,55 g/l

NOTA DE CATA

De color violáceo profundo, posee aromas de frutas negras maduras con toques de frutos secos como almendras y nueces. En boca se presenta con gran volumen y persistencia con dejos sedosos y amables, recuerda a pasas de uvas y especies como pimienta blanca. Beber entre 16° C y 18° C. Reposar en decanter durante 30 minutos.