



ROBERTO
BONFANTI
Bodega Boutique Familiar

FAMILIA BONFANTI

Malbec Reserva

2014



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 12 meses.

ENÓLOGO

Sebastián Bonfanti.

VARIETAL

100% Malbec.

COSECHA

2014

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Perdriel, Luján de Cuyo, Mza.

EDAD DEL VIÑEDO

85 años.

ALTITUD

938 msm.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldero.

CANTIDAD DE HAS

8 has.

TIPO DE SUELO

Franco arenoso, poco profundo.

RENDIMIENTO

80 qq/ha

FORMA DE COSECHA

Manual en cajas de 20 kg.

MES DE COSECHA

Abril.

SISTEMA DE RIEGO

Superficial.

FECHA FRACCIONAMIENTO

Diciembre del 2015.

ALCOHOL: 15,1 v/v

AZÚCAR: 1,82 g/l

ACIDEZ TOTAL: 6,10 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,63 g/l

NOTA DE CATA

A la vista se presenta de color violeta profundo, en copa se observa la formación de abundantes y gruesas lágrimas de caída lenta. En nariz atrapa el perfume de pimienta blanca molida en mortero, ciruelas negras maduras, una suave nota de vainilla, anís y canela, con un fondo de elegante roble europeo. La entrada en boca es dulce, amable y plena de sensaciones de ciruelas negras maduras, pimienta blanca y roble, las notas de especias, vainilla, canela y anís se conjugan para ofrecer un prolongado final.