



ROBERTO
BONFANTI
Bodega Boutique Familiar

FAMILIA BONFANTI

Malbec Reserva

2013 LOTE 1915



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. Partida Limitada que solo se elaborará en años especiales. Vendimia 2013 poses 5.000 botellas.

ENÓLOGO

Sebastián Bonfanti.

RENDIMIENTO

70 qq/ha

VARIETAL

100% Malbec.

FORMA DE COSECHA

Manual en cajas de 20 kg.

COSECHA

2013

MES DE COSECHA

Abril.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Perdriel, Luján de Cuyo, Mza.

SISTEMA DE RIEGO

Superficial.

EDAD DEL VIÑEDO

85 años.

FECHA FRACCIONAMIENTO

3 Diciembre del 2014.

ALTITUD

938 msm.

ALCOHOL: 15,3 v/v

AZÚCAR: 1,82 g/l

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldero.

ACIDEZ TOTAL: 6,10 g/l

CANTIDAD DE HAS

8 has.

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,63 g/l

TIPO DE SUELO

Franco arenoso, poco profundo.

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.