



ROBERTO  
**BONFANTI**  
Bodega Boutique Familiar

## FAMILIA BONFANTI

# Malbec Reserva

2015 SINGLE VINEYARD



### 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 elabora en años especiales. Vendimia 2015 poses 5.538 botellas.

### ENÓLOGO

Sebastián Bonfanti.

### RENDIMIENTO

50 qq/ha

### VARIETAL

100% Malbec.

### FORMA DE COSECHA

Manual en cajas de 20 kg.

### COSECHA

2015

### MES DE COSECHA

Abril.

### UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Altamira, San Carlos, Mendoza.

### SISTEMA DE RIEGO

Superficial.

### EDAD DEL VIÑEDO

15 años.

### FECHA FRACCIONAMIENTO

10 Octubre del 2016.

### ALTITUD

1150 msm.

**ALCOHOL:** 14,8 v/v

**AZÚCAR:** 2,50 g/l

### SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldero.

**ACIDEZ TOTAL:** 6,50 g/l

### CANTIDAD DE HAS

2 has.

**ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,50 g/l

### TIPO DE SUELO

Franco arenoso, poco profundo.

### NOTA DE CATA

SINGLE VINEYARD, viñedo único denominado MIRALTA ubicado en el distrito de ALTAMIRA del departamento de San Carlos, Valle de Uco. Nuestra Bodega seleccionó la parcela numero 2 donde encontramos la mejor relación suelo - planta, logrando un Malbec de elegantes aromas, boca amplia y delicada. Suelo con pequeños aportes de material calcáreo. Criado 12 meses en barricas de roble francés.