



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.