

MAIRENA

RESERVE BONARDA

SAFRA	2015
VARIEDADE	Bonarda 100%
TERROIR	Ugarteche - Luján de Cuyo
ALTITUDE	1000 m.a.n.m.
CHUVAS	200 mm
SISTEMA DE CONDUÇÃO	Parreira
SISTEMA DE IRRIGAÇÃO	Irrigação por gotejamento
SOLO	De origem aluvial. Limoso e pedregoso, com escassa matéria orgânica.
COLHEITA	Manual, em caixas plásticas
FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA	Em tanques de concreto, a 24°C
ENVELHECIMENTO	12 meses em carvalho francês
ENÓLOGO	Gabriel L. Blanco
CONSULTOR ENOLÓGICO	Giuseppe Franceschini
ÁLCOOL	13,7% v/v
AÇÚCAR RESIDUAL	3,00 g/l
ACIDEZ TOTAL	5,33 g/l
PH	3,7
SERVIÇO	Abrir 30 minutos antes y servir entre 14° e 16°C

Este vinho foi criado para acompanhar momentos especiais, que permanecerão na memória. As uvas foram cuidadosamente selecionadas, para potenciar as bondades desta variedade, e passaram por um processo zeloso na vinícola, para extrair os melhores sucos. O vinho obtido é estruturado, e possui identidade e potência, após envelhecer 12 meses em barricas de carvalho francês. O carvalho escolhido é de bosques que conferem notas suaves e elegantes, e que combinam com este tipo de taninos macios e adocicados. Finalmente passou um ano na garrafa integrando todos estes elementos, para conseguir um vinho intenso que se aprecia em ocasiões únicas.

Harmoniza perfeitamente com noites excepcionais e pratos elaborados. Acompanha muito bem as massas recheadas com molhos a base de carne, e porco grelhado com molho agri-doce. O Mairena Reserva Bonarda 2015 é um vinho que chama a atenção em cada taça. E em cada ocasião surge uma nova sensação, que fica na memória e será lembrada apenas em momentos especiais.



www.familiablancowines.com.ar
Ruta 86, km 7, Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza