



cin cuenta

FICHA TÉCNICA

Nombre:
CINCUENTA BONARDA

Variedad:
Bonarda 100%

Zona de Origen:
Valles de Famatina

Producción por hectárea:
120 - 150 quintales

Método de Elaboración:

Cosecha a mano.

Despalillado (sin estrujar los granos para favorecer la obtención de aromas frutales).

Fermentación (con levaduras seleccionadas y a una temperatura entre 22 a 24 °C).

Descube (se determina mediante evaluación sensorial y varía entre 8 -10 días).

Fermentación maloláctica.

Crianza y maduración en barricas de roble francés 80% primer uso y 20% segundo uso, por el término de 12 meses.

No lleva estabilización por frío, lo que le permite conservar toda su estructura.

Características organolépticas del vino:

De color rojo profundo con reflejos violáceos. Su aroma es intenso y complejo destacándose las frutas rojas (arándanos, cerezas y cassis), frutos secos (nueces, avellanas) y notas a tabaco, vainilla y chocolate. En boca es de cuerpo robusto, expresivo, persistente y bien equilibrado; fruto de la maduración en roble y luego en botella.

Se sugiere servir con:

Carnes de caza, carnes rojas asadas, pastas bien condimentadas, vegetales asados, quesos semiduros, empanadas, Chocolate amargo.