



MAGNA MONTIS

Vino de Montaña



BONJOLAIS 2023

Bonarda inspirada en los vinos de la región de Beaujolais (Francia). Elaboración con técnica de maceración carbónica la cual confiere una explosión de fruta chispeante, mucha frescura y un color tan claro como un Pinot Noir. El prensado es suave para lograr un vino con taninos muy finos. El aporte de un 10% de Pedro Jimenez realza la frescura. Crianza de 6 meses en barricas usadas.

COMPOSICION	90% Bonarda – 10% Pedro Giménez
APPELLATION	La Arboleda Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
COSECHA	27 Febrero 2023
ALTURA	1.000 m.s.n.m
CONDUCCION	Parral
RIEGO	Por goteo

VINIFICACIÓN: Cosecha manual en canastos de 20kg. Maceración carbónica con racimo entero Co-fermentado con un 10% de pedro Gimenez por 8 días. Luego de la fermentación descubado y prensado el día 15/3.

GUARDA: 5 meses en barrica francesa neutra.

SUELOS: Arenoso con presencia de Limo

INFORMACIÓN TECNICA

Alcohol: 12.8%
Acidez: 3.49
PH: 3.5
Azúcar residual: 2.5

NOTAS DE CATA:

Nariz fragante con mucha fruta roja, con una marcada nota de frambuesas frescas y algo de especias.

En boca es muy fluido y jugoso, con taninos muy suaves y una acidez propia de una cosecha temprana y de los beneficios de un parral alto. La acidez acompaña a la estructura e intención del vino, logrando equilibrio y mucha jugosidad con cierta complejidad.

