



# ONOFRI

WINES

## ALMA GEMELA TEROLDEGO 2019

**COMPOSICIÓN:** 100% TEROLDEGO

### **DENOMINACIÓN DE ORIGEN / VIÑEDO - I.G DESIERTO DE LAVALLE**

El Viñedo esta ubicado geográficamente en el oasis norte de Mendoza, a 65 kilómetros de la capital de Mendoza, en el distrito Gustavo André del departamento de Lavalle.

Lavalle cuenta con una bajísima densidad poblacional por km<sup>2</sup> y escasas precipitaciones, lo que han hecho que estas tierras sean conocidas como el “desierto mendocino”, lugar de refugio de los Huarpes.

El objetivo de Onofri Wines es producir vinos argentinos de alta calidad, con un profundo respeto por el ambiente natural y la comunidad donde se origina.

Es un viñedo donde se cuidan las condiciones ambientales y se respeta la ecología, privilegiándose el manejo del suelo como parte central del sistema porque es un recurso complejo y viviente que debe ser protegido y mantenido para asegurar su estabilidad a largo plazo. Solo fertilizamos con abonos orgánicos y materias naturales que no dañan el equilibrio del medio ambiente. Las malezas son especialmente tratadas y controladas manualmente, jamás con herbicidas. Además tenemos ovejas para controlar hierbas y malezas y para compost. En tanto que las enfermedades las manejamos mediante el control biológico y la prevención.

**Clima:** El clima en Ingeniero Gustavo André es de carácter desértico. Temperaturas extremas y una precipitación media aproximada de 177 mm.

**Altura:** Este viñedo se encuentra a 560 mts sobre el nivel del mar, casi al final de la cuenca del Rio Mendoza.

**Suelo:** Origen aluvional - suelo franco arenoso y muy profundo resultado del depósito de sedimentos finos como arena principalmente y algo de limo y arcilla.

**Conducción:** Viña de 80 años injertada con Teroldego en el año 2017. Riego por manto.

**Sustentabilidad:** además de hacer un manejo orgánico, para nuestros vinos usamos insumos que tengan menos impacto ambiental, botellas Eco - livianas y tapones reciclables realizados a partir de caña de azúcar con 0 huella de carbono.

---



# ONOFRI

WINES

## DATOS TECNICOS

ALCOHOL: 14%  
PH: 3.6  
ACIDEZ: 6.5 GR/LT  
AZÚCAR RESIDUAL: 1.8G/LT

## VINIFICACION

**COSECHA:** Cosecha manual en cajas -  
Marzo 2020

**FERMENTACION:** fermentación en bines con levaduras indígenas. Fermentación alcohólica a bajas temperaturas para mantener un carácter bien fresco y frutal.. Fermentación maloláctica en barrica neutra.

**CRIANZA:** 10 meses en barricas 4to uso

**EMBOTELLADO:** Febrero 2020

**PRODUCCION:** 2.500 botellas

**ENOLOGO ASESOR:** Gonzalo Tamagnini

## NOTAS DE DEGUSTACION

Un tinto de color rojo rubí y tonos violáceos. Su nariz expresa notas a frutos negros, pimienta negra y sutiles notas a cuero. En boca es un vino con mucho carácter y frescura de cuerpo medio, taninos salvajes pero muy agradables y un final muy largo. Intenso, fluido y final largo en boca que lo hace muy atractivo.

ALMA GEMELA MOURVEDRE ROSE 2019

---