



ONOFRI

WINES

ALMA GEMELA BONARDA 2017

COMPOSICIÓN: 100% Bonarda

DENOMINACIÓN DE ORIGEN / VIÑEDO

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 km² y escasas precipitaciones, lo que han hecho que estas tierras sean conocidas como el “desierto mendocino”, lugar de refugio de los Huarpes.

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: Parral de 20 años plantado sobre pie franco con riego tradicional por manto.

DATOS TECNICOS

ALCOHOL: 12.5%

PH: 3.4

ACIDEZ: 5.8 GR/LT

AZÚCAR RESIDUAL: 1.8G/LT

VINIFICACION

COSECHA: Cosecha manual en cajas - 18 de Marzo 2017

FERMENTACION: Fermentación alcohólica en tanques de acero

Inoxidable. Fermentación maloláctica.

CRIANZA: Sin añejamiento en madera.

EMBOTELLADO: Noviembre 2017

PRODUCCION: 1.250 botellas

ENOLOGO: Marcelo Onofri

NOTAS DE DEGUSTACION

Intenso color rubí propio de la variedad. Aromas especiados nos recuerdan a aromas primarios como frutas rojas, mora y cassis con un final especiado. Un vino de gran balance en boca con una atractiva frescura, cuerpo medio y taninos suaves.

RECONOCIMIENTOS: 90 PTS TIM ATKIN - 88 PTS WINE ADVOCATE - 90 PTS JAMES SUCKLING
