



VARIETALES BONARDA 2018



VARIEDAD BONARDA 100%

Cosecha manual.

Rendimiento: 8.000 kg/ha

ALCOHOL: 12.5% V/V

VIÑEDOS

UBICACIÓN:
El Cepillo. San Carlos Valle de Uco.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN:
Paral.

SUELO:
Franco arenoso.

ALTURA:
1100 metros sobre el nivel del mar

CLIMA:
Desértico con precipitaciones menores a 200 mm

ELABORACIÓN

MOLIENDA:
Con 20% de escobajos y 20 % de racimo entero.

FERMENTACIÓN:
Levaduras Nativas. Recipiente abierto

MACERACIÓN PELICULAR:
7 días

MALOLÁCTICA:
Si

CRIANZA EN BARRICAS:
9 meses en barricas usadas neutras.

PRODUCCIÓN:
5234 botellas.

norberto@pasoapasowines.com.ar
sebastian@pasoapasowines.com.ar