PATRIMONIAL



BONARDA 2022

VARIEDAD 100% Bonarda

APELACIÓN Luján de Cuyo, Mendoza

CICLO VEGETATIVO

Fue una cosecha desafiante debido a alguna helada tardía y a que enero y febrero fueron lluviosos, con lo cual debimos ser muy cuidadosos sobre todo con la sanidad de las uvas blancas. Sorteando esta primera etapa y como viene ocurriendo últimamente debido a rendimientos algo menores, las tintas se anticiparon de acuerdo a la región. Tuvimos una ventana de muy buena fruta, sana, con colores intensos y linda concentración. Luego, a fin de marzo, hubo una helada que complicó un poco la cosecha debiendo acelerar al máximo. Podemos decir que los vinos blancos son intensos en aromas, con mucha fruta y un poco más concentrados que en 2021. Los tintos son de excelente calidad.

CRIANZA

8 meses en contacto con madera.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo granate intenso, con destellos violáceos. En nariz, expresa aromas a ciruela madura y mermelada de frutos rojos y notas florales a rosas. Además, expresa un sutil toque de vainilla proveniente del contacto con madera de roble. En boca es elegante y equilibrado, con taninos suaves y un largo final.

