

NIETO SENETINER
PATRIMONIAL



BONARDA

2022

UVA

100% Bonarda

ORIGEM

Luján de Cuyo, Mendoza

CICLO VEGETATIVO

Essa colheita foi um desafio devido a algumas geadas tardias e ao fato de janeiro e fevereiro terem sido meses chuvosos; por isso, tivemos que ser muito cuidadosos, principalmente com a saúde das uvas brancas. Superada essa primeira etapa, como vem acontecendo ultimamente devido a rendimentos um pouco menores, as uvas tintas anteciparam sua maturação, de acordo com a região. Tivemos um período de frutas muito boas, saudáveis, com cores intensas e boa concentração. Depois, no final de março, houve uma geada que complicou um pouco a colheita, que teve que ser acelerada ao máximo. Podemos dizer que os vinhos brancos são intensos nos aromas, com muito sabor frutal e um pouco mais concentrados do que em 2021. Os vinhos tintos são de excelente qualidade.

AMADURECIMENTO

Oito meses em contato com madeira.

ÁLCOOL 12,3% ACIDEZ 5,55 g/l AÇÚCAR 3,7 g/l PH 3,67

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vinho vermelho rubi intenso com tons violáceos. No nariz, expressa-se com aromas de ameixa madura, geleia de frutas vermelhas e notas florais de rosas. Além disso, revela um toque sutil de baunilha proveniente do contato com a madeira de carvalho. Na boca, é elegante e equilibrado, com taninos macios e um final longo.

