



## VARIETALES BONARDA 2019



### **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:  
10000 botellas.

[norberto@pasoapasowines.com.ar](mailto:norberto@pasoapasowines.com.ar)  
[sebastian@pasoapasowines.com.ar](mailto:sebastian@pasoapasowines.com.ar)