



Terroir

País: Argentina

Região: Vistalba

Uva: 100% Bonarda

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,5%

Amadurecimento: 12 meses em carvalho francês.

Por Murilo Azevedo

Visual: Rúbi púrpura intenso

Olfativo: No nariz apresenta frutas vermelhas combinadas com notas de menta e chocolate e um toque mineral no final.

Gustativo: Um vinho complexo, rico, com taninos macios equilibrado, boa acidez e um final longo.

Harmonização: Servido com todos os tipos de carnes grelhadas, massas com molhos vermelhos, risotos de linguiça com funghi, pizzas, sanduíches.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Bonarda

A uva Bonarda chegou na Argentina com os primeiros imigrantes europeus, no final do século XIX. Lentamente, adaptou-se às condições locais, por meio de uma seleção natural de clones no campo, ajudada pelo fato de não ser particularmente sensível a nenhuma enfermidade. Depois da Malbec, com 19 mil hectares de vinhas, vem a Bonarda, com 16 mil hectares, dos quais 9 mil são plantados nas planícies quentes do Leste de Mendoza, nos arredores de Vistalba, San Martin, Junin, Rivadavia e Santa Rosa, longe dos ventos frios da Cordilheira dos Andes.