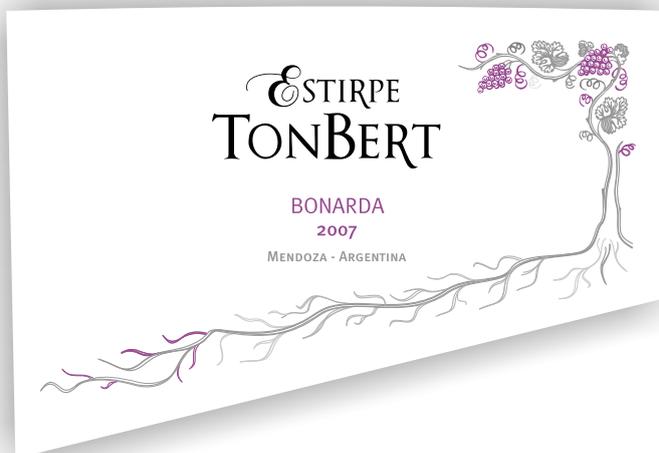




ESTIRPE
TONBERT

ESTIRPE TONBERT BONARDA



Marca comercial: ESTIRPE TONBERT

Varietal: 100% Bonarda

Cosecha: 2007

Ubicación del viñedo: Oasis Norte, Mendoza

Edad del viñedo: 30 años

Altitud: 705 msnm

Sistema de conducción: Parral

Cantidad de has: 6 has

Tipo de suelo: franco arenoso, poco profundo

Rendimiento: 100 qq/ha

Forma de cosecha: manual en cajas de 16 Kg

Mes de cosecha: Marzo

Alcohol: 13,90 v/v

Azúcar: 2,06 g/l

Acidez Total: 5,29 g/l

Acidez Volátil: 0,45 g/l

Notas de cata:

A la vista presenta un color rojo violáceo profundo e intenso. En nariz, regala aromas a frutas rojas maduras como frutillas y cerezas mezcladas con especias y confituras, aportados por su contacto con roble francés. En boca se presenta suave y equilibrado.

Método de elaboración:

Cosecha manual en cajas plásticas de 16 kg. Molienda con despalladora y rotura de granos por medio de rodillos. Fermentación tradicional con siembra de levaduras seleccionadas. Contacto con orujos durante 15 días.