

VINHO TINTO ESTANCIA MENDOZA VARIETAL BONARDA

País de Origem	Argentina		
Região	Mendoza		
Produtor	Bodega Estancia Mendoza		
Safra	2022		
Castas	Bonarda		
Temp. Serviço	16 a 18°C		
Guarda	3 anos		
Harmonização	Carnes assadas Massas Queijos		
Análises	Álcool: 13,30% Acidez: 4,81g/l Açúcares Totais: 2,47g/l		
Barrica	Sem estágio em barricas.		
Vinificação	Fermentação alcoólica com leveduras selecionadas. Temperatura da fermentação de 25°C durante 10 dias. Fermentação malolática natural.		
Notas de Prova	Um vinho de cor vermelho violeta intensa e profunda. Aroma de frutos pretos como ginja, cereja e groselhas, com notas de especiarias. No paladar apresenta uma entrada frutada, corpo médio, frescor e boa acidez. No final taninos redondos e equilibrados.		



Cód. 12716