

## VINHO TINTO ESTANCIA MENDOZA VARIETAL BONARDA

País de Origem	Argentina
Região	Mendoza
Produtor	Bodega Estancia Mendoza
Safra	2021
Castas	Bonarda
Temp. Serviço	16 a 18°C
Guarda	3 anos
Harmonização	Carnes assadas   Massas   Queijos
Análises	Álcool: 12,90% Acidez: 5,02g/l      Açúcares Totais: 3,17g/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