

Kuntur

BONARDA



Variedad: 100% Bonarda

Cosecha: 2017

Contenido Neto Por Botella: 750cc

Grado Alcohólico: 13,5°GL

Acidez Total: 6 g/l Acido Tartárico

Azúcar: 2.17 g/l

Producción: 90 qq/ha

Cosecha: Manual, con selección de uvas en el viñedo. La correcta madurez para este estilo de vino hubo que esperarla hasta fines de abril

Temperatura de Fermentación: 26°C con un pico de 28°C

Maceración: Maceración Prefermentativa en Frío durante 96hs. Terminada la fermentación, Maceración Postfermentativa durante 30 días

Fermentación: Fermentación a 26°C durante 5 días con un pico de 28°C en cubas troncocónicas de 5.000 litros de capacidad las que se llenaron por gravedad. Inoculación de levadura seca activa y enzimas. Se realizaron 3 remontajes por día y 2 delestages para lograr mayor extracción. 18 meses en Barricas de roble, 100% frances.

Notas de cata

Fase Visual: intenso color rojo rubí, con reflejos violáceos. Su brillo y profundidad cautivan desde el primer instante.

Fase Olfativa: este vino despliega una complejidad aromática irresistible. Los aromas de frutos rojos maduros, como cerezas y frambuesas, se entrelazan con sutiles notas especiadas, como pimienta negra y clavo de olor. Además, se aprecian elegantes notas de vainilla y tostado provenientes de su paso por barricas de roble.

Fase Gustativa: muestra su carácter distintivo. Los sabores de frutas rojas se fusionan con suavidad, aportando una sensación jugosa y sabrosa. Los taninos presentes son elegantes y bien integrados, otorgando una estructura equilibrada. Destacan las notas de vainilla y especias, que se prolongan en un final largo y placentero.

Temperatura de servicio: La temperatura optima para apreciar este vino esta en el rango de los 16-18°C prefiriendo siempre las cercanas a 18°C

Maridaje: Te sugerimos combinarlo con carnes asadas jugosas, como un bife de chorizo, estofados y guisos de carne de cocción lenta, quesos maduros como provolone o gouda añejado, embutidos y charcutería, así como un delicioso risotto de hongos. Estas combinaciones resaltarán los sabores intensos y especiados del vino, creando una experiencia culinaria memorable. ¡Prepárate para disfrutar de una explosión de sabores en cada bocado!