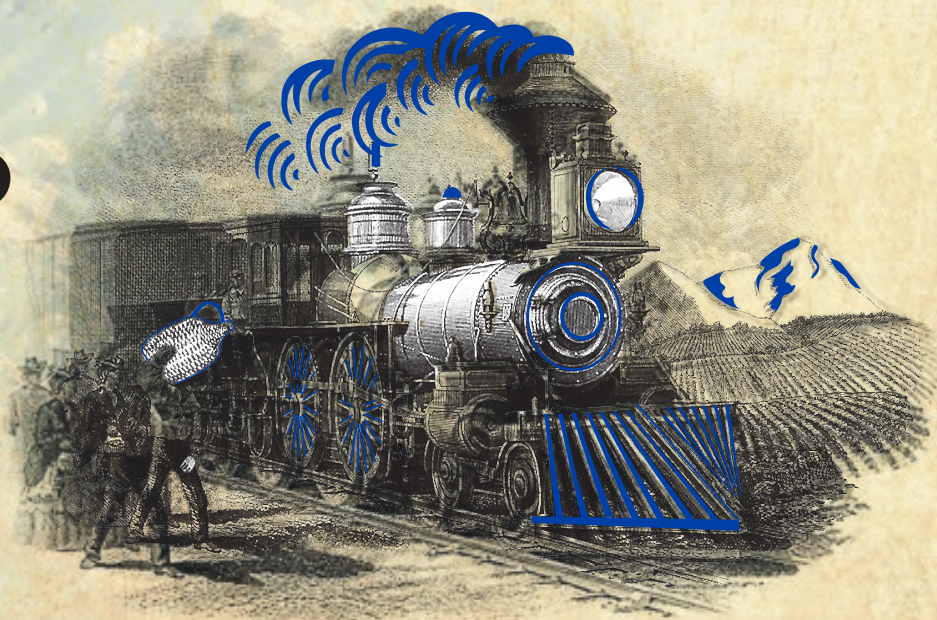


# EXPRESO BODEGUERO

## BONARDA



### FICHA TÉCNICA

#### PRODUTOR

Expreso Bodeguero Wines

#### VARIETAL

100% Bonarda



#### VIÑEDOS

Plantado em espaldeira com irrigação tradicional por manto, proveniente de Maipú, Mendoza, Argentina



#### ALTURA

800 m.s.n.m.

#### MÉTODO DE COLHEITA

Manual em recipientes de 16 kg.



#### FERMENTAÇÃO

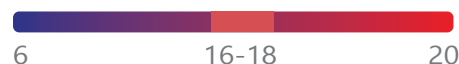
A fermentação ocorre em pequenos tanques com temperatura controlada (25°-28°) com leveduras selecionadas. Após um período de maceração de 14 dias, o vinho sofre fermentação maloláctica espontânea.

#### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vinho de grande presença. Vermelho intenso com tons lilases azulados. Aromas de compota de frutos vermelhos com suaves notas de especiarias. com muito bom corpo e longa persistência na boca. Trata-se de um vinho natural. delicadamente tratado durante a estabilização. Os frascos podem ocasionalmente conter pequenos precipitados.



#### TEMPERATURA IDEAL



#### PRATOS HARMONIOSOS

Carnes e legumes assados - Massas

#### TERROIR: MAIPU - MENDOZA



[CLICK AQUI PARA VER FOTOS DE FINCA](#)

#### COMERCIALIZA E DISTRIBUIYE

