

GRAN DANTE BONARDA

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: Distrito El Mercado, Santa Rosa; Mendoza (600 mts. sobre el nivel del mar).

COMPOSICIÓN: 100% Bonarda.

VIÑEDO: Vides implantadas en 1997.

DENSIDAD DE PLANTAS POR HECTÁREA: 1.660 x ha.

KILOGRAMOS x PLANTA: 4.5 Kg

RIEGO: por goteo

RENDIMIENTO DEL VIÑEDO: 7.400 kg/ ha.

TIPO DE COSECHA: Manual (cajas de 20 Kg).

MACERACIÓN PREFERMENTATIVA: 3 días a 8°C

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: Las uvas despalilladas, se mantienen a bajas temperaturas durante 3 o 4 días para luego inducir la transformación del azúcar en alcohol, mediante levaduras seleccionadas. Este proceso de fermentación durará 12 días, con temperaturas máximas de 28°C y un promedio de 25°C en pequeñas vasijas. Luego se dejará el tiempo suficiente en contacto con los orujos en una maceración post-fermentativa hasta lograr las características finales del producto.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Sí - Realizada naturalmente en barricas.

CRIANZA: 12 meses en barricas de primer uso de roble francés (tostado medio).

ALCOHOL: 13,7%.

ACIDEZ TOTAL: 5,40 g/l (expresado en ácido tartárico).

CANTIDAD DE BOTELLAS: 6.480

POTENCIAL DE GUARDA: 8 años

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA: Esta uva con tanta tradición en Argentina, hoy encuentra un lugar destacado en la Bodega Dante Robino, donde expresa la fruta y la frescura tan característica de la cepa. Detrás de ese color rojo intenso, se luce el perfume de las frutas rojas como frambuesas y frutillas, y el toque exótico y fresco del eucaliptus. El paso por barrica le aporta las notas dulces como la vainilla y el caramelo. Un vino voluptuoso, equilibrado, amplio en su expresión, de taninos muy maduros, pero esencialmente sabroso y testigo de toda la pureza del varietal.

COLOR: Color profundo con intensos matices púrpuras.

NARIZ: Intenso con marcadas notas de fruta, en las que se destacan frutas rojas, frambuesa y frutilla madura. Fondo especiado con toques a eucaliptus. Notas terciarias a vainilla, manteca y caramelo, en equilibrio con los aromas propios de la variedad.

BOCA: Voluptuoso con una gran expresión, taninos dulces que le otorgan una untuosidad característica de esta variedad.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C a 18°C

