

Ficha Técnica

Chayee Bourras Bonarda 2011

Variedad: 100% Bonarda

Cosecha: 2011

Contenido Neto Por Botella: 750cc

Grado Alcohólico: 14°GL

Acidez Total: 5,87 g/l Acido Tartárico

Azúcar: 2,57 g/l

Producción: 90 qq/ha

Cosecha: Manual, con selección de uvas en el viñedo. Se realizó a principios de abril llegando en óptimo grado de madurez.

Temperatura de Fermentación: 24°C

Maceración: Maceración Prefermentativa en Frio durante 72-96hs

Fermentación: Fermentación durante 7 días en cubas troncocónicas de acero inoxidable de 5.000 litros, las cuales se llenaron por gravedad. Los remontajes fueron realizados con el criterio de los enólogos a fin de extraer lo mejor de las pieles.

Notas de cata

Fase Visual: Rojo violáceo, bien intenso y brillante

Fase Olfativa: Predominan los frutos rojos como, la frambuesa, la frutilla, mora, cassis y cereza y un intenso aroma floral típico de la variedad destacándose la violeta.

Fase Gustativa: Tiene una entrada dulce y amable, con marcados frutos rojos y taninos aterciopelados, buen balance Azucar-Alcohol-Acides. Con una acides marcada pero que no molesta, por el contrario brinda un vivaz frescor e invita a seguir bebiendo

Temperatura de servicio: La temperatura que permite a este bonarda destacar sus aromas y sabores está comprendida entre los 16-18°C. Prefiriendo siempre las cercanas a 16°C

Maridaje: Comidas medianamente especiadas, picadas, carnes rojas suaves, pastas y legumbres.

