

# Ficha Técnica

## Chayee Bourras Bonarda Reserva 2011

**Variedad:** 100% Bonarda

**Cosecha:** 2011

**Contenido Neto Por Botella:** 750cc

**Grado Alcohólico:** 14,5°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. 6 meses en Barricas de roble, 70% de ellas francesas y 30% americanas.

### Notas de cata

**Fase Visual:** Color rojo intenso con matices negros. Muy profundo y bien brillante

**Fase Olfativa:** Intenso, con aromas a frutos rojos-negros y frutos del bosque bien maduros, con un fondo especiado a lo que se le acopla vainilla, café, tabaco y tostado por su paso por roble. Lo que es de destacar es la complejidad aromática dada por su paso por barrica pero sin tapar en ningún momento la fruta.

**Fase Gustativa:** De ataque agradable y dulce. Intenso y con taninos maduros amalgamados con la fruta. La madera le permitió completar excelentemente la maduración por lo que deja un recuerdo a café y vainilla con mermelada de frutillas característicos de la uva.

**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:** Ideal para acompañar carnes y vegetales grillados, platos especiados, carnes asadas y quesos duros

