TIERRA DE VOLCANES

PUNA CATAMARQUEÑA

Terroir Series

BONARDA

En nuestra cordillera de los Andes, en el confín noroeste de la provincia de Catamarca, se encuentran la mayor concentración de volcanes más altos del mundo. Nuestras parcelas en estas Tierras de Volcanes, expresan la esencia de su origen. Vientos helados y grandes amplitudes térmicas hacen a nuestra identidad.

•**Viñedo:** *Pascual Longo*

Información Técnica

•**Varietal:** 100% Bonarda.
•**Cosecha:** Manual.
•**Alcohol:** 15,1%.
•**Fermentación:** 3 días de maceración pelicular en frío, a 5-8 ºC. 18 días de fermentación en tanques de acero inoxidable. Máx. Temp. Ferm: 24º C. 18 días de maceración.
•**Añejamiento:** 50% en tanques de acero inoxidable y 50% en barricas de roble americano de segundo y tercer uso para preservar el carácter varietal de la uva.

Descripción

Frutos provenientes de nuestros viñedos Pascual Longo, terroirs óptimos para el desarrollo de esta uva por el alto nivel de insolación y amplitud térmica del lugar. De color rojo rubí intenso con destellos negros, propio de la variedad, es de aroma intenso dominado por notas de frutos rojos maduros y dejos ahumados. De estupenda presencia en boca, con una entrada sutil y dulzona. De buena acidez, presenta taninos maduros y suaves. Elegante y memorable, no es demasiado potente ni demasiado ligero.

WWW.TIERRADEVOLCANES.AR