



Vendimia: <i>Vintage :</i>	2009.
Composición varietal: <i>Varietal Composition:</i>	100% Bonarda.
Origen de las uvas: <i>Origin of grapes:</i>	Santa Rosa, Mendoza, Argentina. Región irrigada por el Río Tunuyán Inferior, a 750 m sobre el nivel del mar. <i>Santa Rosa, Mendoza, Argentina. Region irrigated by the Tunuyán Lower River, 750 m above sea level. With strong features semi-desert, a very low system annual rainfall, great temperature and high brightness and particularly in the period of maturity of the grapes.</i>
Clima <i>Climate:</i>	Con fuertes características semi-desérticas, un muy bajo régimen de lluvias anuales, gran amplitud térmica y alto nivel de luminosidad, en particular en la época de madurez de las uvas. <i>Well-defined seasons, its proximity to Los Andes means that there is a high thermal amplitude between day and night with a high level of brightness particularly in the period of maturity of the grapes.</i>
Suelo: <i>Soil:</i>	Arenoso, poco fértil. <i>Sandy.</i>
Vinificación: <i>Vinification:</i>	Cosecha manual a principios de Abril. Fermentación alcohólica por 10 días a 22-26°C, con dos picos de 28°C. Maceración por 21 días, con un suave programa de remontajes. Fermentación maloláctica. Autoclarificación por trasiegos. <i>Manual harvest in early April. Alcoholic fermentation of 10 days at 22-26 ° C, with two peaks of 28 ° C. Maceration for 21 days with a gentle pumping program. Malolactic fermentation. Self-clarification by decanting.</i>
Nota de cata: <i>Tasting Notes:</i>	De color rojo intenso y tonos violáceos, con aromas a moras arándanos y especias combinados a notas de vainilla, buena estructura de taninos y un largo y dulce final de boca. <i>Intense red color and violet tones, with aromas of blackberries, blue berries us and spices combined to notes of vanilla, good structure tannins and a long, sweet finish.</i>
Platos para acompañar: <i>Serving Suggestion:</i>	Carnes grilladas y ahumadas, cordero patagónico, pato, ensalada caprese, risottos, pastas con salsas de hongos o rojas bien especiadas. <i>Grilled and smoked meats, Patagonian lamb, duck, caprese salad, risottos, pastas with red sauces or mushrooms or spicy.</i>
Temperatura de servicio: <i>Temperature:</i>	18°C.
Winemaker:	Luis Villarreal.
Datos analíticos: <i>Analytical data:</i>	Alcohol 13.5 %. Acidez total <i>Total acidity</i> 5.35 g/l en ácido tartárico. <i>tartaric acid.</i> Azúcar residual <i>Residual Sugar</i> 3 g