

JOY OF MISSING OUT

BONARDA ROSÉ
2023

Este Bonarda Rosé se ha obtenido de los primeros jugos de prensa de uvas recién cortadas, vendimiado de forma temprana y vinificado en pequeñas vasijas. Es una novedad que atrae por su originalidad, su sutil color y sus aromas de fruta fresca.

CEPAJE: Bonarda.

ORIGEN: Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN: 1100 cajas.

ALCOHOL: 12,00 % v/v AZÚCAR RESIDUAL: 7,56 gr./lt.

PH: 3,27 ACIDEZ: 6,67 gr./lt.

FECHA DE EMBOTELLADO: 05/05/2022

POTENCIAL DE GUARDA: consumir dentro de los 12 meses de puesta en botella.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR: muy sutil, apenas rosado, tenue, brillante.

AROMAS: muy intensos aromas de frutos rojos frescos como frutilla y frambuesa recién cortadas. Recuerda los bombones ácidos.

BOCA: ingresa dulce y levemente ácido, bien envolvente, evoluciona el frutado de los frutos rojos. La persistencia es corta, quedando el recuerdo de la acidez que invita a seguir bebiendo. ¡Se me hace agua la boca!

CONSUMIR: 10° C.

ACOMPañAMIENTO: vino ideal para aperitivos, recepciones, platos livianos y postres con frutas. Ideal también para la creación de cócteles y acompañar largas sobremesas. Probalo con ensalada de frutas. ¡El vino del verano!