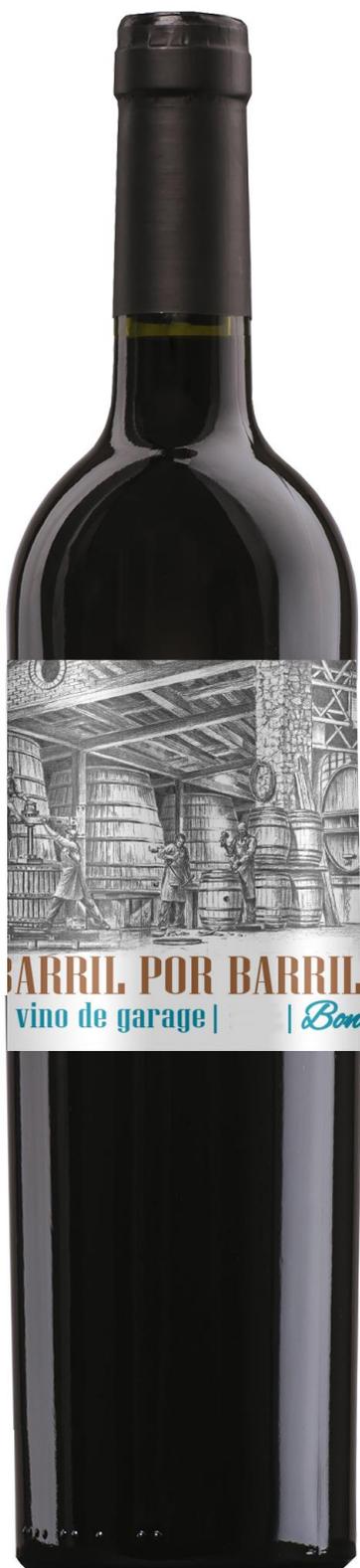


# BARRIL POR BARRIL



BONARDA 2022



## VARIEDAD BONARDA 100%

Cosecha manual.

Rendimiento: 8.000 kg/ha

ALCOHOL: 14.1% V/V

## VIÑEDOS

UBICACIÓN:  
El Cepillo. San Carlos Valle de Uco.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN:  
Paral.

SUELO:  
Franco arenoso.

ALTURA:  
1100 metros sobre el nivel del mar

CLIMA:  
Desértico con precipitaciones menores a 200 mm

## ELABORACIÓN

MOLIENDA:  
Con 20 % de racimo entero.

FERMENTACIÓN:  
Levaduras Nativas. Recipiente abierto

MACERACIÓN PELICULAR:  
7 días

MALOLÁCTICA:  
Si

CRIANZA EN BARRICAS:  
90% en pileta de concreto + 10% en barrica de 4to uso por 9 meses

PRODUCCIÓN:  
6000 botellas.