

Marguerite Bonarda 2018

Bodega & Viñedos Marguerite



Região, País: Mendoza, Argentina

Classificação legal: I.P. Mendoza

Uvas: bonarda (vinhedos de 35 anos)

Álcool: 13,4%

Amadurecimento: 6 meses em barricas de carvalho

Características: cor rubi intenso com reflexos violáceos. Grande intensidade aromática de fruta fresca de framboesa, ameixa e figos maduros. O paladar é intenso, maduro, com boa estrutura de taninos. O final é longo e sávido.

Harmonização: carnes vermelhas, churrasco, hambúrguer, empanadas argentinas

Temperatura: servir a 14°C

Outras informações

Produtor: a família Buchailot é originária da província de Córdoba. Em 2014 iniciaram as suas atividades vitivinícolas em Mendoza ao adquirir uma propriedade com vinhedos de bonarda e syrah. Atualmente envasam 60 mil garrafas ao ano sob a marca The Wine Plan.

Clima: continental de altitude

Solo: franco-arenoso, profundo

Viticultura: vinhedo de 24 hectares situado na propriedade denominada Finca Grande, Chapanay, a 720 m.s.n.m., no terroir Medrano. Rendimento de 8.000 Kg/ha. Colheita efetuada na primeira quinzena de março de 2018.

Vinificação: a fermentação é realizada em pequenos tanques de concreto, maceração durante 14 dias, prensagem suave das uvas, fermentação malolática espontânea e posterior amadurecimento em carvalho por 6 meses, clarificação suave sem filtração, engarrafado em dezembro de 2018.

Guarda: 5 anos