

Melodia Wines

por Jorge Benites

Melodía Bonarda

Uvas

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza. Altitud: 950 mts.

Textura del suelo

Franco arenoso con piedras en superficie.

Cosecha

Segunda semana de marzo, cosecha manual en cajas plásticas de 15 kilos.

Elaboración

Con 15 % de sangría, maceración y fermentación durante 10 días, fermentación maloláctica natural en tanques de acero inoxidable.

Crianza

Durante 8 meses en barricas de roble francés.

Notas de cata

Se destaca un intenso color rojo rubí con aromas a guindas, cerezas y cuero. Vino con cuerpo complejo y taninos redondos, dulce y suave. Muy buena estructura. Sabor a pimiento asado. Agradable presencia de vainilla y chocolate por su paso por barricas.

Recomendado para acompañar carnes, pastas y quesos.

Servir entre 16°C y 18°C

