

BURBUJAS DE LOS ANDES BONARDA BRUT ROSÉ 2019 Valle de Uco, Mendoza

NOTAS DE CATA

Este espumante, elaborado exclusivamente con uvas Bonarda, es el resultado de nuestro trabajo de muchos años sobre espumantes hechos con ésta variedad, una cepa muy querida en Mendoza. Se trata de un rosé hecho en las alturas de Los Andes, un terroir en el que la Bonarda - a esa altura y en un suelo de caliche - libera toda la fruta y la frescura de los vinos de montaña.

Muestra un color piel de cebolla, con reflejos cobrizos y anaranjados. En la copa se lucen unas burbujas finas y persistentes. En la nariz exhibe notas frutadas, donde destacan el durazno blanco y la cáscara de mandarina, así como también aromas a pistacho y nuez. Es un espumante de intensidad aromática alta, muy expresivo. Posee una buena entrada en boca, desplegando una acidez equilibrada y larga, que contribuye a una sensación vibrante en el paladar. Su temperatura ideal de servicio es entre los 8° y 10°C.

COSECHA 2019

Desde la perspectiva climática, además de casi no tener heladas tardías, 2019 registró temperaturas máximas más calientes y mínimas más frías en comparación con datos históricos. Esta gran amplitud térmica logró una notable presencia de sabores frutales en los vinos. Las dos olas de calor en Enero, típicas de Mendoza, aportaron concentración a los mostos que, con la acidez natural que caracteriza nuestras vendimias, produjo en esta añada vinos excelentes y muy elegantes.

ELABORACIÓN

Cosecha manual, prensada en prensa de canasto a su llegada a la bodega, a lo cual se debe su color rosado. Fermentado a temperaturas entre los 13°C y 15°C, con levadura nativa y sin ninguna corrección de acidez. Segunda fermentación en botella, método tradicional. Contacto sobre lías por 12 meses, para mantener la fruta y el frescor, y lograr complejidad sin caer en las notas de levadura. No tiene licor de expedición (dosage) para mantener la pureza varietal y sus características de origen.

TERROIR & ESTRUCTURA DE SUELO

Uvas 100% Bonarda provenientes de una terraza aluvial-calcareá en El Peral, Valle de Uco. Aproximadamente un 90% del suelo está compuesto por gravas cubiertas en calcáreo, con matriz franco arenosa, de muy baja retención de humedad. Estos suelos de baja fertilidad contribuyen a aplacar el vigor natural de la viña de Bonarda.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 11,7% | Acidez Total: 6,90 g/l | pH: 3,1 | Azúcares Residuales: 2,0 g/l | Cierre de Botella: DIAM | Capacidad de Botella: 750 ml | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold | Agrónomos: Juan José Borgnia, Victoria Maselli.

