

## BURBUJAS DE LOS ANDES BONARDA BRUT ROSÉ 2020 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 brillante color rosa dorado, con reflejos cobrizos. Sus pequeñas burbujas ascienden lentamente por la copa, formando un collar de perlas perfecto. Tiene una nariz compleja, que combina notas de pan, semillas de girasol, con notas frutadas de mandarina, cereza, damasco maduro y sandía, y notas florales de azahar y flores blancas. En boca es crujiente, con una acidez equilibrada que funciona como un hilo conductor hacia un vino vertical. De volumen medio, en el paladar se encuentran nuevamente las notas de pan, frutas y flores. Su temperatura ideal de servicio es entre los 8º y 10ºC.

### COSECHA 2020

Este año se caracterizó por ser muy seco, con un promedio de precipitaciones por debajo de los registros históricos de Mendoza. Las temperaturas mínimas fueron las más altas de los últimos 10 años y los días fueron muy calientes, sobre todo en los meses previos a la cosecha. En consecuencia, tuvimos uvas muy concentradas y con un gran potencial de elaboración. Febrero trajo días más frescos, en los que optimizamos la logística de cosecha y logramos recolectar las uvas en el momento óptimo de madurez. A principios de marzo ya estaba toda la uva en la bodega.

### 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 13ºC y 15ºC, 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-calcárea 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: 12% | Acidez Total: 6,20 g/l | Azúcares Residuales: 1,35 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.

