



BURBUJAS DE LOS ANDES BONARDA BRUT ROSÉ 2023 Valle de Uco, Mendoza

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. La Bonarda, en este espumante, demuestra su capacidad de producir vinos de altísima calidad y gran personalidad. Se trata de un rosé hecho en las alturas de Los Andes, un terroir en el que la variedad - a esa altura y en un suelo de caliche - libera toda la fruta y la frescura de los vinos de montaña.

NOTAS DE CATA

Tiene un brillante color rosado coral, con reflejos plateados. Muestra burbujas muy finas, que forman un collar de perlas perfecto y persistente. En nariz hay notas de frutas frescas, membrillo, pera, granada, carozo de guinda, frambuesa y durazno blanco. A su vez, encontramos notas de pan tostado y flores blancas. En el paladar, es texturado y cremoso con una sensación de boca jugosa y una acidez refrescante. En el frente de la boca se percibe claramente una sensación mineral. El final es largo y muy frutado, e invita a disfrutar otra copa. Su temperatura ideal de servicio es entre los 8º y 10ºC.

COSECHA 2023

Esta añada se caracterizó por algunos fenómenos climáticos más extremos. El comienzo de la primavera fue fresco y con algunas precipitaciones, pero al final de octubre hubo una fuerte helada que afectó toda la región. Llegando al final de la primavera comenzó una serie de olas de calor que durarían hasta el final de la cosecha. La situación fue diferente en Luján de Cuyo y en el Valle de Uco. En Luján, la ola de calor se mantuvo. En cambio, en el Valle, llovió durante unos días, lo que amortiguó el avance de la madurez de las uvas. La cosecha temprana fue decisiva para mantener el estilo de la bodega. Más allá de los desafíos de la cosecha, esta suma de condiciones generó vinos de gran concentración en boca, verticalidad y gran textura.

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 un viñedo de 30 años en la zona de La Carrera, en Tupungato, Valle de Uco, a 1.600 metros sobre el nivel del mar. El perfil del suelo es limo arenoso con gravas calcáreas. El viñedo completo está conducido en parral, un sistema que contribuye a un vigor equilibrado y a una maduración más lenta de la uva.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 12,5% | Acidez Total: 7,72 g/l | PH: 3,15 | Azúcares Residuales: 1,80 g/l | Cierre de Botella: DIAM | Capacidad de Botella: 750 ml | Equipo Técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra, Federico Gambetta, Ana Wiederhold, Victoria Maselli.

