



DANDELION BONARDA - NATURAL



País, Região e Sub-região

Argentina / Mendoza/ San Martín



Vinhedo

Vinhas plantadas em 74 hectares próprios nas regiões de Maipú, Junín e San Martín. Sistema de condução para parreiras baixas e ramadas. Proteção parcial contra intempéries por malha anti-granizo. Irrigação por camada subterrânea.



Uva

100% Bonarda



Safra

2022



Teor alcoólico

12,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Dois dias antes da colheita completa das uvas, despejam em uma cuba 200 kg de uvas Bonarda orgânicas com suas leveduras nativas. Uma vez atingido o número ideal de células, as uvas restantes são inoculadas. A fermentação é feita com remontagens

periódicas e uma maceração total de 15 dias com o mosto. O líquido é então separado dos sólidos e o suco é espremido. Engarrafado sem filtragem e adição de sulfitos.



Notas de Degustação

Marcada tipicidade e pureza varietal, aromas de ervas, frutas vermelhas e pretas que aparecem com muita intensidade. É um vinho bem estruturado que exhibe aromas intensos de ervas, frutas vermelhas e pretas concentradas. Boca redonda e boa acidez, com notas de fruta fresca.



Harmonização

Ideal com carnes vermelhas e brancas grelhadas, carnes suínas com molhos agridoces, massas com molhos condimentados, com cogumelos shitake e shimeji.



Sobre a Vinícola

Desde 1904, a Bodega Montlaiz produz vinhos com uvas orgânicas que cultivam aos pés da imponente Cordilheira dos Andes, na província de Mendoza, Argentina. Adega familiar com um forte compromisso social. Por meio de sistemas de certificação Fair Trade, ajudam os agricultores e funcionários associados a obter condições de trabalho decentes e justas. Outro de seus pilares fundamentais é o cuidado com o meio ambiente. Medem e mitigam a pegada de CO2, substituindo a matriz de consumo de energia por sistemas de geração fotovoltaica que permite processar 100% das matérias-primas usando energia solar.

Certificações

