



RICARDO SANTOS

BODEGA Y VIÑEDOS



FICHA TÉCNICA

REGIÓN DEL VIÑEDO: **Ugarteche – Luján de Cuyo - Mendoza**

ALTITUD: **970 metros sobre el nivel del mar**

SUELO: **Franco arcilloso**

VARIEDAD: **100% Bonarda**

EDAD DEL VIÑEDO: **40 años**

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: **8.000 kilos**

FECHA DE COSECHA: **última semana de abril de**

TIPO DE COSECHA: **En cajas plásticas de 17 kilogramos**

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN: **29°C**

TIEMPO DE FERMENTACION: **26 días**

ALCOHOL: **14,00 % en vol.**

ACIDEZ TARTÁRICA: **5.20 g/l**

PH: **3,75**

NOTAS DE CATA:

Vino de color violáceo con gran intensidad aromática. Con aromas frutados a cerezas y moras.

De gran volumen y persistencia en boca con taninos suaves.

Ideal para acompañar carnes rojas, pastas y quesos duros.

Es un vino para disfrutar desde ahora y que por su estructura tiene asegurado un excelente añejamiento.

Temperatura de servicio: 17°C