

Ficha técnica

# ALTOSUR

## Bonarda

### 2024

**Región:** Gualtallary, Tupungato, Mendoza, Argentina.  
Elaborado y embotellado en la propiedad.

**Enólogo:** Joaquín Martín

**Viñedo:** : 800 m. de altura. Suelos de origen aluvionales, de estructura suelta y muy permeables. Manejos especiales de poda, riego y canopia para obtener viñedos equilibrados que aporten uvas de la más alta calidad.

**Vinificación:** Cosecha durante mediados de Marzo.  
Fermentación en tanques de acero inoxidable a 24-26°C C° durante 9 días, maceración post- fermentativa durante 5-15 días.

# ALTOSUR



**Crianza:** 3-4 meses en contacto con roble.

**Notas de cata:** Color rojo violáceo con destellos fucsias. Intensa expresión aromática de frutas frescas de ciruela y frutilla amalgamadas con notas mentoladas y especias. En boca es lineal, mineral y con una acidez fresca. Muy persistente y equilibrado.

**Datos analíticos:**

Alcohol: 13.3%	Azúcar (g/l): 3.36
Acidez g/l: 5.72	PH: 3.70

**Accolades and Awards:**

2017 89 pts. James Suckling, Abril 2018