

BONOMO MONTIEL

BLEND DE BLANCS

Ubicación de viñedos

CHARDONNAY | LOS ARBOLES, VALLE DE UCO
 VIOGNIER | AGRELO, LUJÁN DE CUYO
 SAUVIGNON BLANC | LA CONSULTA, VALLE DE UCO

Varietales

60% CHARDONNAY
 20% VIOGNIER
 20% SAUVIGNON BLANC

Crianza

4 MESES SOBRE BORRAS

Guarda

2 A 3 AÑOS

NOTAS DE CATA

VISTA

Presenta un color amarillo intenso aportados por el chardonnay y el viognier con reflejos verdosos que los aporta el sauv blanc.

NARIZ

Posee alta intensidad aromática donde se perciben las notas a frutas como durazno, damasaco y una sutil nota salvaje aportado por el Sauvignon Blanc.

BOCA

Buena frescura y acidez natural, principalmente otorgado por el Sauvignon Blanc y luego el Chardonnay le otorga la elegancia, el equilibrio y la untuosidad o estructura deseada.



NOTA DE AUTOR - ELABORACIÓN

Este blend de blancos está inspirado en aquellos vinos del viejo mundo que fueron reconocidos por todos. Se obtiene a partir del corte entre Chardonnay proveniente de La Arboleda en Tupungato, Viognier de la zona de Agrelo en Lujan de Cuyo y Sauvignon Blanc de la Consulta en el departamento de San Carlos.

Los tres varietales se elaboran por separado para lograr su mayor expresión. Buscamos que estas tres uvas logren su punto de madurez justa. La cosecha se hace de forma manual y en bodega se trabaja bajo atmósfera inerte. El prensado se realiza con una prensa neumática de forma suave y con baja rotación para evitar un exceso de borras.

Los mostos se someten una desborre durante 48 horas en frío y luego se continua con la fermentación alcohólica.

Una vez obtenidos los vinos por separado se trabaja en el corte final donde siempre reina el Chardonnay seguido por el Viognier y finaliza en el Sauvignon Blanc.

Se fracciona en los meses de Julio y/o Septiembre.

Sergio Montiel
 Co-Fundador & Enólogo