

BONOMO MONTIEL

MALBEC

Ubicación del viñedo

ALTAMIRA, VALLE DE UCO

Varietales

MALBEC 97% · CABERNET FRANC 3%

Crianza

12 A 14 MESES / 20% BARRICAS NUEVAS

Guarda

TIENE UN POTENCIAL DE GUARDA DE 5 - 7 AÑOS

...

NOTAS DE CATA

VISTA

Intenso color rojo-violáceo, con tintes azules.

NARIZ

Se destaca la fruta, donde se perciben las notas a ciruelas, higos, violetas y la madera acompaña con sutiles notas a chocolates.



BOCA

Buena entrada en boca, es un vino que demuestra su carácter, persistente, con taninos presentes de granos redondos y dulces, característicos de la zona. Es un vino que genera una placentera sensación.



NOTA DE AUTOR - ELABORACIÓN

En el Malbec buscamos resaltar las notas a fruta negra y floral que nos regala este varietal y en boca obtener esa potencia que nos dan los suelos de la zona en la cual están los viñedos. Es un vino que se obtiene de dos fincas que están en Altamira pero con suelos diferentes que marcan la principal diferencia entre ellos.

Previo a la cosecha se hace un seguimiento de la madurez para lograr el momento justo de cosecha. Este seguimiento se hace por medio de vistas a los viñedos, degustación de las bayas y posterior análisis químico.

Se elaboran en forma separa y se conservan igualmente por separado para luego antes de su fraccionamiento hacer el corte perfecto, el cual siempre va acompañado de un pequeño porcentaje de Cabernet Franc, dándole así un estilo diferente. Vino que se conserva en barricas de segundo y tercer uso durante 14 a 16 meses para luego embotellarse y hacer una segunda guarda en botella por un año antes de salir al mercado.

Sergio Montiel
Co-Fundador & Enólogo