

# BONOMO MONTIEL

## PINOT NOIR

### Ubicación del viñedo

EL PERAL, VALLE DE UCO

### Varietales

PINOT NOIR 100%

### Crianza

12 - 14 MESES | ROBLE FRANCÉS  
20% PRIMER USO / 80% SEGUNDO USO

### Guarda

TIENE UN POTENCIAL DE GUARDA DE 5 - 7 AÑOS

...

### NOTAS DE CATA

#### VISTA

*Color rojo violáceo intenso, con reflejos azules.*

#### NARIZ

*Destaca la fruta, donde se perciben notas de ciruelas, higos, violetas y la madera acompaña sutiles notas de chocolate.*

#### BOCA

*Con una 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 agradable sensación.*



### NOTA DE AUTOR - ELABORACIÓN

*Este vino se obtiene a partir de un viñedo que se encuentra en El Peral en del departamento de Tupungato en el Valle de Uco. Está ubicado en la ladera de un cerro con la pendiente que da al este y está situado en un lugar con muchos arboles en los alrededores. Esta posición hace que la uva reciba más que todo la luz del sol en forma directa hasta 3 o 4 de la tarde. La ventaja que nos da tanto la posición como las horas de luz es que madura de forma más lenta y de esta manera logramos una mayor concentración tanto de color como de armos y sobre todo de taninos.*

*Es un espaldero bajo de más de 80 años de antigüedad. Se cosecha a mano y en bodega se hace una selección de granos.*

*Trabajamos mucho desde la maceración en frío como en fermentación y maceración post-fermentativa. Trabajamos de forma cuidadosa los hollejos haciendo remontajes suaves. La temperatura de fermentación no tiene que superar los 25 °C.*

*Finalizada la fermentación alcohólica y la maceración post-fermentativa descubamos y prensamos suavemente los orujos.*

*El vino se deja reposar unos 4 días para dejar que decanten las borras gruesas y luego se baja a barricas. Utilizamos un 10 a 15 % de barricas nuevas de roble francés con un tostado suave y el resto con barricas de segundo y tercer uso por unos 10 meses. Luego de esto se fraccionan y se conservan en botellas antes de salir al mercado por unos 6 meses.*

**Sergio Montiel**  
Co-Fundador & Enólogo