

Bonomo Montiel

GRAN MALBEC

Ubicación de viñedos

ALTAMIRA, VALLE DE UCO
BARRANCAS, MAIPÚ

Varietales

100% MALBEC

Crianza

24 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS (500LTS)

Guarda

TIENE UN POTENCIAL DE +10 AÑOS

NOTA DE CATA

VISTA

Gran intensidad de color con profundas notas de viola.

NARIZ

Aromas a frutos rojos, que recuerdan a violetas. Aromas primarios de frutos negros, como mora, grosella negra y arándano, con matices de vainilla y cacao de la crianza en roble.

BOCA

En boca es fresco con un cuerpo largo y persistente obtenido por el perfecto equilibrio de la crianza en roble francés. Carácter corpulento y robusto con una fuerte estructura tánica.



NOTA DE AUTOR - ELABORACIÓN

Nuestro Malbec es un blend de Terroir que resaltan las virtudes de las zonas con nuestra impronta dando como resultado nuestro mayor exponente en vinos tintos. Uno de estos viñedos se encuentra en Altamira a una altura de 1200 msnm que posee un suelo aluvional caracterizado por la presencia de calcáreo. El segundo viñedo se encuentra en nuestra finca que está en Barrancas, Maipú a una altura de 750 msnm que esta sobre el lecho del río Mendoza con un suelo areno-pedregoso. En ambos viñedos se hace una selección de hileras que cumplan con las exigencias nuestras. Deben estar equilibrados con una canopia delgada y con no mas de uno a dos racimos por brote. Hacemos un seguimiento en los diferentes estadios. El punto de cosecha se define por degustación de las bayas y también por análisis químicos. Se cosecha a mano en las primeras horas de la mañana.

Claramente los viñedos poseen puntos de cosecha diferentes con lo cual se procesan de forma separada. Ambos se someten a una maceración en frío de unas 48 horas para asegurar la mayor extracción de materia colorante (antocianos) como también de la parte aromática. Normalmente trabajamos con levaduras indígenas en la fermentación alcohólica y de la misma dejamos que se produzca naturalmente la fermentación maloláctica necesaria para esta calidad de vinos. Finalizada esta etapa en el mes de Julio del mismo año es que elaboran se hace el corte y el mismo se conserva en barricas de 500 y 225 Lts de primer y segundo uso. Se conservan durante 24 meses, se fracciona y luego se le da un año de guarda en botella antes de salir al mercado.

Nuestro Malbec se caracteriza por tener una gran intensidad colorante con tonos azules y negros profundos y en nariz aparecen notas a frutos negros y violetas. En boca posee un ingreso explosivo con taninos redondos que marcan su presencia. Es un vino que deja un recuerdo grato donde la fruta se vuelve a sentir en boca vía retronasal.

Es un vino para disfrutar y deleitar sorbo a sorbo leyendo una novela ya que genera la misma sensación que un libro a la hora de envolverte en su narración.

“Hay más filosofía y sabiduría en una botella de vino, que en todos los libros.” Louis Pasteur.

Sergio Montiel
Co-Fundador & Enólogo