VIAMONTE
WINERY

"Cada botella es un relato de origen, una voz que brota de la tierra"





Cada finca guarda un pulso, un carácter, una historia.
En estos suelos propios, diversos y generosos, únicos, la vid crece escuchando al clima, a la altitud, al silencio.

***Fincas** es una colección de vinos con identidad, que expresan lo que solo puede contarse desde el lugar exacto donde sucede.*

Viamonte Fincas Bonarda

Variedad: 100% Bonarda
Origen: 100% San Roque. Maipú.
Altitud: 850 m.s.n.m.
Año de plantación: 1987
Conducción: Espaldero Alto
Suelo: Franco arenoso, de poca profundidad / Franco arcilloso con piedra
Rendimiento: 6.500 kilos/ha
Año de viñedo: 48 años
Tiempo de cosecha: 10 de Marzo

Enólogo: Martín Celasso / Miriam Gomez
Cosecha: 2025
Alcohol: 14 %
Acidez: 5,25
Azúcar: 1,8
PH: 3,6
Origen madera: Francés
Tiempo en barrica: 6 meses, 80% en barricas de 225 litros de segundo uso
Cantidad de botellas producidas: 8.500 botellas

Perfil sensorial

Vista: rojo violáceo vibrante y profundo, con detellos purpuras muy atractivos propios de su juventud.

Nariz: muy expresiva y frutal, dominada por notas de ciruelas frescas, moras negras y sutiles destellos violetas. Aparece un fondo herbal refrescante y una suave especia dulce integrada por su paso breve por madera.

Boca: de ingreso jugoso y envolvente. Posee una acidez refrescante que equilibra su natural carnosidad. Taninos amables, redondos y de textura satinada. Un vino franco, de medio cuerpo, con un paso por roble muy medido que realza su perfil goloso pero fresco, dejando un final limpio y persistente.

Maridaje: combina muy bien con carnes rojas, pastas suaves y quesos maduros.