

# La Cielito



## Varietal

Bonarda 90% - Syrah 10%

## Alcohol

14°

## Acidez

5,5

## PH

3,8

## Azúcar

1,8

## Origen

12 de Octubre, Santa Rosa

## Altitud

650 msnm

## Edad del Viñedo

24 años

## Densidad

3.000 plantas por hectárea.

## Servicio

16° - 18°

## Conducción

Espaldero

## Manejo del Viñedo

Riego por goteo, poda Royat en cordón bilateral. Equilibrio entre superficie foliar y kg de fruta.

## Perfil del suelo

Textura franco a franco arenosa. Suelos profundos con gran posibilidad de exploración radicular, mejorando la eficiencia en el uso de agua para riego.

## Recepción

Molienda en lagares de acero inoxidable. Encubado en piletas de cemento.

## Modalidad de cosecha

Manual en bins de 400 kg.

## Maceración

Postfermentativa durante 7 días a 20°.

## Fermentación

Siembra de levaduras seleccionadas. Temperaturas entre 25° y 30°.

## Maloláctica

Natural durante 30 días.

## Crianza

7 meses en cemento.

## Embotellado

13/10/23

## Producción

8.000 botellas.

## Fecha de cosecha

29 de marzo

## Tasting Notes

La esencia pura de un Bonarda del desierto mendocino. En Finca La Cielito, una intensa helada azotó las plantas durante el período de crecimiento y solo unas pocas hileras sobrevivieron a este fenómeno. El resultado es este vino de gran nitidez varietal. En nariz explotan las frutas rojas y negras; apareciendo aromas a guinda, cereza y cassis en un ambiente floral que lo contiene y completa. El balance en boca acompaña su expresión aromática en capas sucesivas de sabores que se van revelando. Vino de gran persistencia, potencia y elegancia.

**Creado por Lis Clement**

