

## Ficha Técnica

### Chayee Bourras Bonarda 2011

**Variedad:** 100% Bonarda

**Cosecha:** 2011

**Contenido Neto** Por Botella: 750cc

**Grado Alcohólico:** 14°GL

**Acidez Total:** 5,87 g/l Acido Tartárico

**Azúcar:** 2,57 g/l

**Producción:** 90 qq/ha

**Cosecha:** Manual, con selección de uvas en el viñedo. Se realizó a principios de abril llegando en óptimo grado de madurez.

**Temperatura de Fermentación:** 24°C

**Maceración:** Maceración Prefermentativa en Frio durante 72-96hs

**Fermentación:** Fermentación durante 7 días en cubas troncocónicas de acero inoxidable de 5.000 litros, las cuales se llenaron por gravedad. Los remontajes fueron realizados con el criterio de los enólogos a fin de extraer lo mejor de las pieles.

#### Notas de cata

**Fase Visual:** Rojo violáceo, bien intenso y brillante

**Fase Olfativa:** Predominan los frutos rojos como, la frambuesa, la frutilla, mora, cassis y cereza y un intenso aroma floral típico de la variedad destacándose la violeta.

**Fase Gustativa:** Tiene una entrada dulce y amable, con marcados frutos rojos y taninos aterciopelados, buen balance Azucar-Alcohol-Acides. Con una acides marcada pero que no molesta, por el contrario brinda un vivaz frescor e invita a seguir bebiendo

**Temperatura de servicio:** La temperatura que permite a este bonarda destacar sus aromas y sabores está comprendida entre los 16-18°C. Prefiriendo siempre las cercanas a 16°C

**Maridaje:** Comidas medianamente especiadas, picadas, carnes rojas suaves, pastas y legumbres.

