ADROVER

VARIETAL

Familia Adrover Bonarda 2023

NOTA DE CATA

Color rojo con destellos violáceos. Aromas a frutos rojos maduros que recuerdan a frutillas, guindas y cerezas picota. Taninos dulces y amables, equilibrado y de largo final.

VIÑEDO Y ELABORACIÓN

Finca en Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza. Viñedo a 900 msnm.
Rendimiento: 12.000 kg/ha. Cosecha manual.
Variedad: 100% Bonarda.
Maceración en frío: 48 h a 10–12 °C. Fermentación con levaduras indígenas: 7 días a 28 °C. Maceración: 20 días a 20 °C.
Maloláctica 100% espontánea con bacterias indígenas.

ANÁLISIS

Alcohol: 13% · Acidez: 5,40 g/l · pH: 3,85 · Azúcar: 1,70 g/l · Madurez en cosecha: 23,5 °Bx · Guarda: 5 años.

Bodega Familia Adrover · Ruta Provincial 15 N° 1620, Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
info@bodegaadrover.com · administracion@bodegaadrover.com · WhatsApp +54 9 261 7188582 · www.bodegaadrover.com

ADROVER

VARIETAL

Familia Adrover Bonarda 2023

TASTING NOTES

Red with violet glints. Aromas of ripe red fruit reminiscent of strawberry, sour cherry and picota cherry. Sweet, friendly tannins; balanced, with a long finish.

VINEYARD & WINEMAKING

Estate in Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza. Vineyard at 900 m above sea level. Yield: 12,000 kg/ha. Hand-harvested.
Variety: 100% Bonarda.
Cold soak: 48 h at 10–12 °C. Fermentation with indigenous yeasts: 7 days at 28 °C. Maceration: 20 days at 20 °C. 100% spontaneous malolactic with indigenous bacteria.

ANALYSIS

Alcohol: 13% · Acidity: 5.40 g/l · pH: 3.85 · Sugar: 1.70 g/l · Harvest ripeness: 23.5 °Bx · Ageing potential: 5 years.

Bodega Familia Adrover · Ruta Provincial 15 N° 1620, Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
info@bodegaadrover.com · administracion@bodegaadrover.com · WhatsApp +54 9 261 7188582 · www.bodegaadrover.com