



## AGUMA | LÍNEA VARIETAL

### BONARDA 2015

**BODEGA:** AGUMA CASA VINÍCOLA

---

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** 100% Bonarda

---

#### NOTAS DE CATA

Elaborado con uvas provenientes de la provincia de San Juan.

De color granate, con tintes violáceos.

En nariz, aromas a frutas rojas del bosque, se combinan deliciosamente con especias y chocolates.

La entrada en boca es voluptuosa, con un paso sedoso. Muy largo final.

La temperatura de servicio es de 16-18°C.

---

#### UBICACIÓN GEOGRÁFICA

Valle de Tulum a 650 metros sobre el nivel del mar.

---

#### COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Los viñedos de la variedad Bonarda poseen suelos aluvionales y netamente pedregosas.

Los viñedos son conducidos en espaldero y regados por goteo.

---

#### VENDIMIA

El clima es desértico con gran amplitud térmica, baja humedad relativa y precipitaciones escasas, produciendo uvas con alta concentración y color.

---

#### VINIFICACIÓN

Se cosechó durante la segunda quincena de Marzo, en horas de mañana y en forma manual, en bins de 400 kilos. Se realizó una maceración prefermentativa a 12°C durante 48 horas.

Se inocularon levaduras seleccionadas, la fermentación se llevó a cabo a una temperatura de 24°C y el tiempo total de maceración fue de entre 12 y 15 días. Después del descube se realizó la fermentación maloláctica natural.

---

#### POTENCIAL DE GUARDA:

2 años. Conservar en lugar fresco, oscuro, y sin vibraciones.

*Oscar Biondolillo*  
WINEMAKER