



RAFAEL BIONDI



FICHA TÉCNICA
Bonarda 2015

1. PORCENTAJES DEL CORTE

100% Bonarda

2. FECHA DE COSECHA DE LAS UVAS

Cuarta semana de Marzo.

3. PROCEDENCIA DE LA UVA

Valle del Desierto, Santa Rosa, Mendoza.

4. MÉTODO DE ELABORACIÓN

Las uvas fueron cosechadas durante la madrugada desde las 4 de la mañana y hasta las 10 horas del mismo día, luego fueron trasladadas a una cámara frigorífica donde estuvieron durante 20 horas, al día siguiente se despallaron, se agregaron enzimas para obtener los taninos y pectinas de la piel y la semillas de la uva y fueron almacenadas en un tanque de acero inoxidable de 10.000 litros a una temperatura de 10 grados durante 8 días para una pre fermentación y maceración en frío, después se sembraron levaduras especiales de origen francés y se elevó la temperatura del tanque a 24 grados para que comenzara la fermentación durante 10 días, mientras fermentaba se iba remontando 3 veces por día y también se pisoneaba el sombrero.

Una vez terminada la fermentación se descubó y se prensó el sombrero para obtener más pectinas y taninos y se trasegó a un nuevo tanque donde reposo hasta julio del 2015. Durante ese tiempo se hicieron varios trasiegos para dejar atrás las borras. Luego pasó por roble francés y seguido de una filtración abrillantadora por el uso de filtros lenticulares, finalizando al momento de fraccionamiento por el uso de cartuchos absolutos de membranas.

. FECHA DE FRACCIONAMIENTO / 05 de febrero 2016.

. DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13 %v/v

Acidez total: 6.00 g/l

Acidez volátil: 0.60 g/l

