

PREMIUM

TERCOS BONARDA

Tinto



PAÍS

AR

REGIÃO

Mendoza

PRODUTOR

Bodega Tercos

TEOR ALCOÓLICO

13%

AÇÚCAR

2,59 g/l

ACIDEZ

4,77 g/l

PH

3,80

DEGUSTAÇÃO

Aromas frutados, em que predominam as frutas vermelhas e cerejas. Na boca, é um vinho de volume médio, com taninos suaves e longa persistência, mantendo a suavidade própria da variedade.

TERROIR

Vinhedos localizados em Tupungato, Mendoza, a uma altitude de 1.100 m, com solos franco-arenosos. As videiras foram plantadas entre 1977 e 1990. Produção por hectare de 10 mil kg.

SAFRA 2018

UVAS

100% Bonarda

ELABORAÇÃO

Colheita manual em caixas de 17 kg. Maceração pré-fermentação de 4 dias, a 12 °C. Fermentação com leveduras naturais, com temperatura máxima de 25 °C durante 23 dias. Não passa por madeira.

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

🍷 Beber.

— Sem madeira.

HARMONIZAÇÃO

Vinho bastante gastronômico, combina com massas e pizzas.