

SANTA FLORENTINA

TIERRA DEL VINO

FICHA TÉCNICA

Nombre:
SANTA FLORENTINA BONARDA

Variedad:
Bonarda Orgánico 70% Malbec 30%

Zona de Origen:
Valles de Famatina

Producción por hectárea:
110 - 140 quintales

Características Químicas

Alcohol:
13,00%

Acidez Total:
5,50 g/l ác. Tart.

Azúcares reductores:
3,80 g/l

pH:
3,60

Método de Elaboración:

Se cosechan ambas variedades en su óptimo punto de madurez, se realiza un despallado sin estrujar los granos para favorecer la liberación de aromas frutales, la fermentación se realiza con levaduras seleccionadas y a una temperatura entre 24 a 26 °C. El momento del descube se determina mediante evaluación sensorial y varía entre 8 a 15 días.

- Fermentación maloláctica
- Un leve paso por roble francés nuevo le proporcionan complejidad.
- Estabilización
- Filtración
- Envasado Aséptico

Características organolépticas del vino:

De color rojo púrpura con destellos rubís es un muy buen varietal que se distingue del resto por su tipicidad. Su aroma recuerda francamente a los pequeños frutos rojos como frambuesas, grosellas y ciruelas, con un toque de pimienta. En la boca es un vino pleno, untuoso y persistente, bien equilibrado y que el paso por 6 meses en barricas de roble y luego en botella terminan de dar a este varietal la complejidad que merece una noble cepa.

Se sugiere servir con:

Carnes, aves de caza, pastas bien condimentadas, etc.

