



TILIMUQUI

FICHA TÉCNICA

Nombre:
TILIMUQUI BONARDA

Variedad:
Bonarda Orgánico 70% Malbec 30%

La Riojana fue la primer bodega Argentina y la tercera en el mundo en certificar Comercio Justo (Fairtrade).

Gracias al sello internacional, una parte de los ingresos por la venta de los vinos la destinamos para cumplir el 7mo principio cooperativo, el Compromiso con la Comunidad, como hicimos en Tilimuqui, una localidad de La Rioja que no tenía servicios básicos.

En 2008 construimos la obra de agua potable para uso domiciliario; en 2010, un Colegio Agrotécnico Preuniversitario, de doble escolaridad, al que asisten 500 alumnos; en 2022, un Centro de Salud para una zona rural de 10.000 personas.

Tilimuqui es el vino que se convirtió en agua, educación y salud. A la Sustentabilidad Social le añadimos la Ambiental. Con más de 1.000 hectáreas de fincas certificadas, elaboramos vinos orgánicos.

En cada brindis transformás la vida de un lugar.

El Bonarda expresa todo su potencial en La Rioja, dando un vino de color rojo púrpura intenso, su aroma recuerda a frutos rojos maduros sobre un fondo especiado de pimienta, vainilla y chocolate producto de su paso por barricas de roble. En boca es frutado elegante y equilibrado.

Se sugiere servir a 14 a 16 °C.