

Ficha técnica  
**ALTOSUR**  
**Bonarda**  
**2018**

**Región:** El Zampal, Tupungato, Mendoza, Argentina.  
Elaborado y embotellado en la propiedad.

---

**Equipo enológico:** Julia Halupczok y Matías Michelini

---

**Viñedo:** : 800 m. de altura. Suelos de origen aluvionales, de estructura suelta y muy permeables. Manejos especiales de poda, riego y canopia para obtener viñedos equilibrados que aporten uvas de la más alta calidad.

---

**Vinificación:** Cosecha durante mediados de Marzo.  
Fermentación en tanques de acero inoxidable a 24-26°C C° durante 9 días, maceración post-fermentativa durante 5-15 días.

# ALTOSUR



**Crianza:** 3-4 meses en contacto con roble.

---

**Notas de cata:** Color rojo violáceo con destellos fucsias. Intensa expresión aromática de frutas frescas de ciruela y frutilla amalgamadas con notas mentoladas y especias. En boca es lineal, mineral y con una acidez fresca. Muy persistente y equilibrado.

---

**Datos analíticos:**

Alcohol: 12%	Azúcar (g/l): 2.24
Acidez g/l: 4.38	PH: 3.72

---

**Potencial de guarda:** 3-4 años

---

**Accolades and Awards:**

2017 89 pts. James Suckling, Abril 2018