



FINCA

TIERRAS CATAMARQUEÑAS



NOMBRE DEL PRODUCTO

Finca Tierras Catamarqueñas - Variedad Bonarda

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vino elaborado a partir de uvas 100% Bonarda, cosechadas en nuestros viñedos ubicados a 1.050 mts de altitud.

Se caracteriza por su color rojo rubí intenso.

En nariz es intenso y su aroma primario son las frutas rojas, con un leve fondo especiado.

En boca es agradable y dulce, de buena intensidad con taninos muy suaves que lo hacen elegante.

Presenta excelentes cualidades siendo un vino joven sin paso por madera.

Nº de Análisis: **INVTG-1627500**

Graduación de alcohol: 14% v/v

Azúcares reductores: 2,66 g/L

Acidez total en tartárico: 3,97 g/L

Acidez volátil en acético: 0,46 g/L

pH: 3,9

AÑO DE COSECHA 2018

ORIGEN

Finca Tierras Catamarqueñas se encuentra a 20 km del departamento Tinogasta en la provincia de Catamarca. La altitud de 1.050 mts, el clima y la calidad de su agua, son factores determinantes para garantizar la calidad de nuestros productos. Siendo el departamento de Tinogasta un punto geográfico en desarrollo para el establecimiento de nuevas bodegas, la creciente demanda de uvas tintas nos alentó a incorporar cepas de uvas finas tales como Bonarda, Cabernet Sauvignon, Syrah y Torrontés.

REQUISITOS MÍNIMOS

Conservar en lugar fresco, oscuro y sin vibraciones.

Temperatura de servicio: 18°C - 20°C

www.fincatierras.com.ar