



LAS TORTUGAS ESTATE BONARDA

2020

VARIEDAD

100% Bonarda

VENDIMIA

Cosecha manual, 4 de abril de 2020

APELACIÓN

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza

VIÑEDO

Finca Las Tortugas, Luján de Cuyo, a una altitud de 1.050 m.s.n.m. Clima semidesértico.

CICLO VEGETATIVO

Fue una temporada atípica debido a factores climáticos e hídricos, los cuales provocaron mermas en la producción y una anticipación en la cosecha de entre diez y treinta días. Por noveno año consecutivo, se registraron pocas nevadas que restringieron aún más la dotación de agua para riego en la época estival. La primavera fue fría en septiembre y octubre, provocando heladas parciales y corrimiento. Las altas temperaturas en los meses de noviembre, diciembre y marzo, redujeron el tamaño de las bayas y anticiparon la madurez de las uvas. Debido a esto, hubo que cosechar en un período muy corto de nueve semanas lo que normalmente se realiza en doce. A pesar de las temperaturas máximas y mínimas elevadas, se registró en marzo una muy buena amplitud térmica, lo cual contribuyó notablemente a la calidad. Fue una cosecha con precipitaciones normales distribuidas a lo largo del ciclo. Gracias a las buenas temperaturas estivales y una amplitud térmica considerable, se alcanzó una correcta madurez de las uvas.

CRIANZA

Crianza en roble francés durante 12 meses. Añejamiento en botella durante 6 meses.

NOTAS DE CATA

Vino de profundo color rojo cereza con tintes negruzcos. En nariz, resaltan los aromas a madera, ahumado, trufa y tabaco, que se combinan sutilmente con las notas de frutas rojas y aceitunas verdes, que identifican a la variedad. En boca es complejo, de taninos elegantes, maduros y con fuerte personalidad debido a su equilibrado balance ácido.



NIETO SENETINER

DESDE 1888

www.nietosenetiner.com.ar