



CUMEHUE

RESERVA BONARDA 2020

EDICION LIMITADA

Parcela #6 de Finca Cumehue,
en parral, situado en Alto Chapanay,
San Martín, Mendoza, Argentina



CEPA / COMPOSICIÓN

100% Bonarda



COLOR

Rojo intenso, profundo y vivaz



SERVICIO

17 ° a 19 °C



GRADO ALCOHÓLICO

13,5%



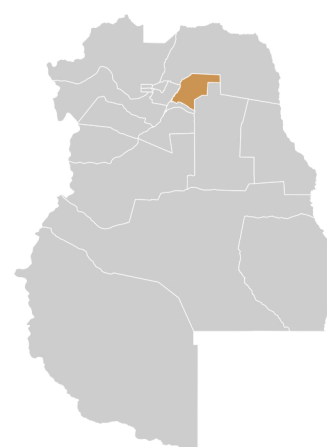
AZÚCAR

2 gramos



ENÓLOGO

Hugo Zamora



ORIGEN / CLIMA

San Martín, Mendoza, Argentina

Suelos franco arenoso aluvional profundo. Clima semidesértico, con temperaturas diurnas elevadas que descienden durante la noche, provocando una amplia amplitud térmica.

ELABORACIÓN

Vino con personalidad, de color rojo profundo, con tintes violáceos. Resaltan nota especiada en nariz y aromas a madera, propia de la maduración en roble. Aromas a frutos rojos con notas florales suaves en boca, buena estructura y complejidad, taninos elegantes y un final balanceado y persistente

CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés y americano

NOTAS



Cereza



Frambuesa



Cassis



Vainilla



Café



Jazmín

MARIDAJE RECOMENDADO



Carnes rojas



Guisos y estofados



Pastas



Empanadas de carne

PERFIL TOPOGRÁFICO

