

# 4 ROJOS

## BONARDA

LOS CHACAYES. VALLE DE UCO

MENDOZA, ARGENTINA

2023

COMPOSICIÓN: 100% BONARDA

ALCOHOL: 14% v/v

PH/ACIDEZ: 3,64/5,82 g/l

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 g/l

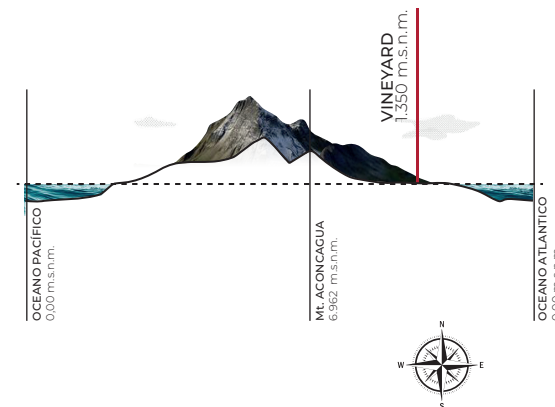
COSECHA: Manual En Cajas De 18kg /  
Selección Manual De Racimos /  
Segunda semana de Marzo

ROBLE: 24 meses en barricas de  
roble frances de 1er y 2do uso

GUARDA POTENCIAL: 30 AÑOS

## TERROIR

**LOS CHACAYES:** Se encuentra en el extremo sur del Valle de Uco, en un delta del río Tunuyán, con una gran variabilidad de suelos y una suave pendiente, de las mas bajas en la zona. Una zona que acuna tintos con mucha fruta roja y elegancia.



**COLOR**  
ROJO RUBÍ  
PROFUNDO



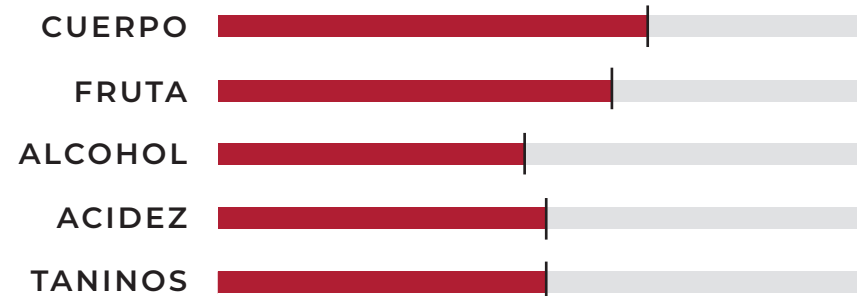
16/18°C



RACIMO



HOJA



## DESCRIPCIÓN

Muestra un tono rojo rubí intenso y reflejos púrpura. En boca es jugoso y envolvente, con taninos suaves y una marcada expresión frutal de cerezas negras, frambuesas y sutiles notas mentoladas. Su final es fresco y persistente, con una acidez equilibrada que aporta tensión y elegancia.

## AROMAS



CEREZAS  
NEGRAS



FRAMBUEZAS



MENTA

