

CASTORE

PRODUCTO DE ARGENTINA

Nuestra familia desde 1958 cultiva uvas en los altos y soleados valles del oeste de La Rioja Argentina. Este vino es un homenaje para nuestros padres, quienes nos motivaron a descubrir desde entonces, los secretos de la vid. Javier Collovati es quien hace posible esta magia, para disfrutarlo en familia o con amigos. Recomendamos tomarlo siempre refrescado.

CASTORE BONARDA



Enólogo: Javier Collovati

Varietal: BONARDA 100% de diferentes Valles

Fincas: Guandacol - Valle de Guandacol - La Rioja
Sañogasta - Valle de Famatina - La Rioja
Vichigasta - Valle de Famatina - La Rioja

Edad del viñedo: Parral 50 años & Espadero 15 Años

Sistema de conducción del viñedo: Parral 3 mts x 3mts, espaldero 2.5*1.5mts.
Conducción cordones pitoneados y cargadores.

Rendimiento por ha: 7.000 kg.

Altitud: 1200 msnm

Recolección y transporte: Manual, transporte en bins de 400 kg.

Clima: Templado - Calido / Escala de Winkler: IV

Tipo de suelo: Franco- Arenoso

Detalles de vinificación: Maceración Prefermentativa a 8° C 2 días - Fermentación a 25°C. El momento de descube se determina mediante evaluación sensorial.

-Despalillado (sin estrujar los granos para favorecer la liberación de aromas frutales). Fermentación (con levaduras seleccionadas y a una temperatura entre 25 a 27 °C). Descube (se determina mediante evaluación sensorial y varía entre 8 a 18 días. Fermentación maloláctica. Clarificación. Filtración. Envasado Aséptico

Temperatura óptima para servir: 16°C a 18°C.

Alcohol: 13,8 % / Acidez total (en ácido tartárico): 5,2 (g/l) / Azúcar residual: 2,8 (g/l) / SO2: 90 (mg/l) / pH: 3.65

Tapón: DIAM

Notas de cata: de color rojo intenso y brillante con reflejos violetas, se perciben notas a frutas rojas frescas y maduras que recuerdan a las cerezas y ciruelas. mermeladas y compotas se entrelazan con aromas a vainilla y especias, entrada ligera y amable, levemente ácido, con taninos de estructura media, de persistencia larga y con un final elegante.

Aquel que comparte su conocimiento con pasión, se transforma en eterno.

www.castorewines.com