

Bad Brothers

FACÓN SELECTION



FACÓN SELECTION

Bonarda 2019

 UVA 100% Bonarda	 ELEVACIÓN Santa María 2000 m.s.n.m	 PRODUCCIÓN 2600 Botellas
--	---	--

COSECHA: 2019

SUELO: Arenoso.

VIÑEDO: Espaldero 2006.

CRIANZA: Durante 15 meses en barricas de roble francés, 50% nuevas de tostado suave y 50% neutras de varios usos. Estiba en botella por mas 6 meses.

ELABORACIÓN: Uvas cosechadas a mano en cajones de 20 kilos y cuidadosamente elegidas a través de un doble proceso de selección. Fermentación en tanques de acero inoxidable, 25 días de maceración y fermentación maloláctica natural.

NOTAS DE CATA: Color rubí, con mucha intensidad, con notas especiadas como clavo de olor. Se destacan las notas de cereza, grafito y tabaco. Es un vino con buena acidez, equilibrado, muy expresivo con un final redondo, elegante y mucha tipicidad.

ENÓLOGO: Agustín Lanús **DOM:** Santa María - Catamarca, Argentina.

ALC: 14,5 % by Vol. **CONTENIDO:** 750 ml **CORCHO:** Nomacork reserva

Una edición limitada hecha a partir de nuestra selección anual de las mejores variedades de uvas disponibles en el idílico Valle Calchaquí, ubicado en lo alto de los Andes.