

# Bad Brothers

# FACÓN SELECTION



## FACÓN SELECTION

### Bonarda 2019

 <b>UVA</b> 100% Bonarda	 <b>ELEVACIÓN</b> Santa María 2000 m.s.n.m	 <b>PRODUCCIÓN</b> 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.*