

BODEGA MARA

de Uco 



MARA · BONARDA 2019

~VINO SUSTENTABLE~

Varietal: 100% Bonarda

Alcohol: 13,5%

Ph: 3,65

Azúcar residual: 2,4

Crianza: 8meses 60% Frances - 40% Americano

20% 1er uso- 60% 2do y 3er uso.

20 % Sin roble

Viñedo(s): La Consulta, San Carlos.

De color rojo morado, intenso y brillante. Frutos rojos y negros como las frambuesas, las moras y las ciruelas, se presentan en una primera nariz frutal y seductora, para darle paso luego de unos minutos, a sutiles notas de violetas salvajes, queriendo de esta manera, mostrarnos su terruño mendocino de la bellísima zona de La Consulta.

En su boca nada desentona, es muy agradable y equilibrada. Sus taninos son delicados, pero sostienen una elegante estructura que se equilibra muy bien, con una fresca acidez. Su crianza en barricas pequeñas de roble francés y americano, le aportan complejidad a este maravilloso exponente de un bonarda del Valle de Uco.