

# Vástago de GEA



## BONARDA

*Composición del varietal* 100% Bonarda  
*Alcohol* 14,3%

### VIÑEDO

*Ubicación* Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.  
*Conducción* Espaldero alto  
*Producción* 80 quintales por hectárea  
*Riego* por goteo  
*Edad* 25 años

### ELABORACIÓN

Fermentación clásica a temperatura controlada entre 22° y 27° C, con una maceración total de 22 días.

El 30% del volumen vinificado en contacto con duelas francesas.

### NOTAS DE CATA

De vista se presenta impetuoso, de color púrpura intenso y brillante. En nariz se advierte la armónica identidad del varietal, algo herbáceo y notas de moras maduras. En la boca es suave con apreciable estructura tánica.

### CRIANZA EN BOTELLA

6 meses

*Temperatura de servicio 16°C*



Malabia 581, Carrodilla, Luján de Cuyo - Mendoza, Argentina  
+54 9 0261 4961476 - info@staphyle.com  
www.staphyle.com