

ALFREDO ROCA

PARCELAS ORIGINALES BONARDA



Variedad:	100 % Bonarda
Superficie de la Parcela:	3,5 has.
Año de Plantación:	1960
Viñedo:	Finca Los Amigos
Apelación:	San Rafael, Mendoza
Cosecha:	2017
Producción:	12000 Bot.
Fecha de Cosecha:	Segunda semana de Abril
Producción por Ha.:	75 qq/ha
Alcohol:	14,2°

ELABORACIÓN

Despalillado, enfriado de vendimia a 12°C y encubado.
Fermentación a 20 °C con dos remontajes diarios hasta 0 Be°,
maceración prolongada sobre orujos por 28 días.

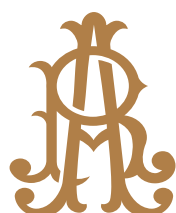
CRIANZA

6 meses en barricas de roble americano de 2° y 3° uso.

“Es un Bonarda de gran intensidad en color, en nariz se despliega con aromas de chocolate y notas dulces de ciruela. En boca está lleno de capas complejas de fruta roja y negra combinadas con toffee y café. Largo con recuerdos golosos.”

Alejandro Roca - Winemaker

NOTAS DE DEGUSTACIÓN



ALFREDO ROCA

SAN RAFAEL - MENDOZA

54 260 4497194 / 4497250 roca@rocawines.com
www.rocawines.com