



QUATTROCCHI

family & wines



SILVER EDITION . *Bonarda*

Origen | Origin

La Holanda, Lavalle - a 40 km. de la Ciudad de Mendoza
La Holanda, Lavalle- 40 km.from Mendoza city

Altitud de los viñedos | Vineyard's altitude

750 mts s.n.m.
750 meters a.s.l.

Variedad | Variety

100% Bonarda

Suelo | Soil

Franco - Arenoso.
Limestone

Tipo De Trabajo | Cultivation

Todos los trabajos culturales son hechos manualmente.
Manual and mechanic works between rows, envelope and canopy.

Sistema de conducción | Wine-training System

Parral y espaldera.
Parral and espalier.

Densidad | Density

3.200 plantas por ha.
3.200 plants by ha.

Rendimiento | Yield

9.000 lts. por ha.
9.000 lts. by ha.

Edad Viñedos | Vineyards Age

1975

Cosecha | Harvest

Manual sin hojas.
Manual without leaves.

Fermentación | Fermentation

Selección de racimos en la viña. Pre-maceración en frío.
Fermentación mediante levaduras seleccionadas a temperatura controlada, por último maceración post-fermentación.
Skin maceration followed by classic fermentation at controlled temperature with selected yeast. It lasts 15 to 20 days and then malolactic fermentation begins.

Maduración | Ageing

12 meses en barricas de roble americano y francés.
12 months in american and french oak barriques.

Color | Colour

A la vista presenta un color rojo granate con reflejos cereza y rubí.
Red-garnet colour of good intensity with ruby and cherry hues.

Aroma | Aroma

Aromas a frutos rojos como frutilla, cereza y grosellas negras con leves especias y un final de vainilla y chocolate muy elegante.
Notes of fruit like cherries, strawberry and black currants. A hint of spices and a touch of vanilla and fancy chocolate.

Paladar | Flavour

En boca tiene presencia de frutos rojos grosella, cereza y frutilla, especias, con y un final de boca redondo con vainilla y chocolate.
Well developed, tannic structure, round and concentrated. It has red currant, cherry, strawberry and spices with a remembrance of vanilla and chocolate due to the oak aging.

Alcohol | Alcohol: 13.7%

Acidez Total | Total Acidity: 5.15 g/L.

Ph | Ph: 3.50

Azúcar | Sugar: 3.22 g/L.