



LA FLORITA PEQUEÑOS LOTES BONARDA 2021

Pequeños Lotes representa a inquietude e energia de La Florita, vinificando micro parcelas até o último detalhe para mostrar vinhos diferentes e singulares.

Bonarda, que em outras safras já foi eleito como Vinho Revelação e melhor Bonarda pelo Descorchados, mostra um lado singular dessa cepa em El Peral. Com uvas provenientes de uma parcela de 0,5 hectare plantada em solos pedregosos com irrigação por gotejamento a 1.150 metros de altitude. Colheita manual, 100% desengaçado e fermentado em inox com leveduras indígenas. Faz malolática em barricas de 500lts. Na safra de 2021 foram produzidas 1.990 garrafas.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	La Florita
Prática:	Orgânico
País / Região:	Argentina, Mendoza, Tupungato – El Peral
Blend / Varietal:	100% Bonarda
Amadurecimento:	12 meses em barricas de 225L de carvalho francês de 1º e 2º uso
Grad. alcoólica:	13,1%
Código de barras:	701575372300



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

“Uma Bonarda particularmente fresca, sem as habituais notas de amoras maduras, oferece uma acidez intensa que realça os sabores dos frutos vermelhos maduros e os toques herbais num tinto de corpo médio, com taninos finos e firmes, e um delicioso final de ervas e frutas. Provém de vinhedos próprios em El Peral, no Vale do Uco, e envelhece um ano em barricas de 500 litros.” Descorchados 2023

Um Bonarda singular que se destaca pelo perfil aromático mais fresco e pela acidez mais elevada que os demais exemplares desta cepa. A altitude e o frio extremo nos vinhedos contribuem para esse vinho ser tão especial.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Um tinto com tanta concentração de fruta e frescor precisa de pratos com potência e textura. Se levar para um churrasco procure cortes altos e mal-pasados para manter suculência. Cortes de porco marinados no vinho branco, risoto de beterraba com linguíça e pizza de calabresa

A temperatura ideal é de 15° a 18°C, servir em taça grande e recomendamos a decantação de 1h ou 2h.