

## 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.



**Produtor:** La Florita

Prática: Orgânico

LA FLORITA

BONARDA

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%

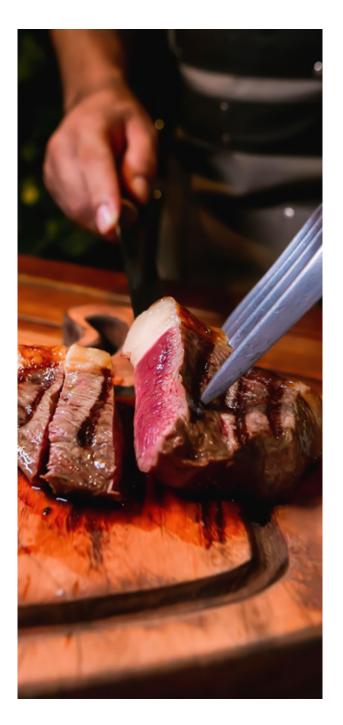
**Código de barras:** 701575372300











## 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-passados para manter suculência. Cortes de porco marinados no vinho branco, risoto de beterraba com linguiça e pizza de calabresa

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