

La familia Pulenta, con casi cien años de historia en la vitivinicultura, concreta con Valbona Tradición la ambición de Don Augusto; hacer vinos que expresen con intensidad las características del terruño y los viñedos de San Juan.



VALBONA TRADICION ROBLE BONARDA

Color:

Rojo profundo con matices violáceos.

Aroma:

Franco e intenso que en su primer encuentro recuerda a guindas y frambuesas maduras.

Sabor:

Frutos rojos, como moras, frambuesas y grosellas, de cuerpo medio y equilibrado.

Sugerencias:

Para acompañar carnes asadas, comidas ahumadas, quesos de pasta dura y picante.

Temperatura a servir:

16-18°C

Composición Varietal:

100% Bonarda.

Apelación Geográfica:

Finca Doña Filomena.

Departamento de San Martín, Valle de Tulum, San Juan, Argentina.

Cosecha:

Uvas cosechadas durante la tercera semana de marzo.

Fermentación:

Clásica, con levaduras seleccionadas, durante 28 días aproximadamente y a una temperatura máxima de 30°.

Tiempo de maceración:

25 días aprox.

Fermentación maloláctica:

Natural.

Maduración:

Añejado durante 10 meses en roble americano.

Crianza:

6 meses.