



### VIDA ORGÁNICA BONARDA 2018

**Zone d'origine** : vignoble Santa Rosa (à 620 m. au-dessus du niveau de la mer), à Mendoza, en Argentine.

**Dénomination** : vin rouge d'Argentine

**Type de sol** : limon sablo-argileux, avec une grande hétérogénéité des sédiments, notamment à texture grossière.

**Raisin** : 100 % Bonarda.

**Production** : la récolte des raisins se fait à la main pendant les deux dernières semaines du mois de mars. Une macération pelliculaire de 10 jours se poursuit avant la fermentation alcoolique qui se déroule dans des cuves en acier avec des levures sélectionnées.

**Degré alcoolique** : 13.5 % vol.

**Acidité** : 6 g/l

**Sucre résiduel** : 4 g/l

**Couleur** : rouge violacée d'intensité moyenne.

**Arôme** : des fruits rouges frais comme des fraises, des cerises noires, des raisins et des pruneaux.

**Bouche** : rond et gouleyant ; fruité comme tout vin jeune qui rappelle le raisin que est à son origine.

**Mets/accords classiques** : ce vin bio est excellent pour accompagner du bœuf rôti, des ragoûts et des plats épicés.

**Service** : servir à 15-17°C.

**Certification:**



UNION EUROPÉENNE – Règlement CE no 834/07, pays tiers équivalent.



Vin organique. Produit issu de l'agriculture biologique. Certifié par LETIS (\*).

(\*) LETIS est approuvé par l'Union Européenne en tant qu'organisme de certification argentin soumis à la réglementation des pays tiers équivalents pour émettre des certificats biologiques aux produits argentins à destination de l'Union Européenne.