

# ALGODON

FINE WINES

---

## 2013 BONARDA

---

VARIETY: 100% BONARDA



### BIOGRAPHY

**Robert Parker:** 90 points (2008)

Like the Malbec, Bonarda also has its roots in France, and was "perfected" by Argentine winemakers in Mendoza's ideal growing conditions. In San Rafael's Cuadro Benegas district, where Algodon Wine Estates is located, Bonarda has particularly flourished due to ideal soil structure, climate and altitude. Traditionally known as a blending varietal, its popularity is growing as single varietal, high-quality wine.

### BIOGRAFÍA

**Robert Parker:** 90 puntos (2008)

Como el Malbec, la Bonarda también se originó en Francia. Luego, los enólogos argentinos la "perfeccionaron" en las ideales condiciones de cultivo de Mendoza. En el distrito de Cuadro Benegas, en San Rafael, donde se ubica Algodon Wine Estates, la Bonarda ha prosperado, particularmente, gracias a la combinación ideal de estructura del suelo, clima y altitud. Tradicionalmente considerada como un varietal para vinos de corte, la popularidad de la Bonarda como varietal único para vinos de alta calidad está en pleno crecimiento.

### AWARDS / PREMIOS

#### Parker Rating

2008 Bonarda - 90 puntos

#### 2015 Argentina Wine Awards

2011 Bonarda / Medalla de bronce

#### 2014 Vinus International Wine & Spirits Competition

2011 Bonarda / Medalla de oro

#### Tanzer Rating

2004 Bonarda - 90 puntos

#### 2014 Cathay Pacific (Iwsc)

2011 Bonarda / Medalla de bronce

#### 2014 International Wine & Spirits Competition

2011 Bonarda / Medalla de bronce

# ALGODON

FINE WINES

2013 BONARDA

VARIETY: 100% BONARDA

## TASTING NOTES

Deep red colored, with purple nuances. Typical ripe red and black fruit aromas with soft floral notes. Soft in the mouth, but also silky with a lot of structure and complexity, and soft, round tannins. The finish is elegant and persistent.

## PAIRING:

This wine pairs very well with delicate meats like pan fried venison with a blackcurrant sauce, or slow cooked Patagonian lamb in its juices, with spiced mash potatoes and forest mushrooms.

## TECHNICAL DETAILS

Type of Cork: Natural cork – Size = 1.74 x 0.94 in  
Aging: 14 months in French Oak  
Vineyards: Planted in 1946  
Mean annual precipitation: 7.9 in  
Coordinates: 35° latitude South  
Training System: High trained vines  
Pruning: Bilateral cordon and Guyot  
Irrigation: Flow from snowmelt thaw of the mountains  
Harvest time: Third week of April  
Yield per hectare: 11.000 lbs  
Altitude: 800 m above sea level  
Serving Temperature: 16 – 18 °C / 60.8 to 66.2 °F

## NOTAS DE CATA

Vino de color rojo profundo, con matices violáceos. Típico aroma de frutos rojos y negros maduros con suaves notas florales. En boca es suave, aterciopelado, de muy buena estructura y complejidad, con taninos dulces y redondos. Su final es elegante y persistente.

## MARIDAJE:

Este es un vino que se acompaña muy bien con carnes delicadas como de ciervo a la sartén con salsa de casis, Cordero Patagonico en cocción lenta en su jugo con puré de papa con especias y hongos del bosque.

## DATOS TÉCNICOS

Tipo de corcho: Corcho natural – Tamaño = 44 x 24 mm  
Envejecimiento: 14 meses en roble francés  
Viñedos: Plantado en 1946  
Precipitación media anual: 200 mm  
Coordenadas: 35° latitud Sur  
Sistema de Conducción: Espaldero alto  
Poda: Cordón bilateral y Guyot  
Riego: Riego por surco con agua de deshielo de la montaña  
Tiempo de cosecha: Tercera semana de abril  
Rendimiento por hectárea: 5,000 kg  
Altitud: 800 m sobre el nivel del mar  
Temperatura de servicio: 16 - 18 °C

## HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST / CÓMO PRESENTAR EL VINO EN LA CARTA DE VINOS

ALGODON WINE ESTATES - BONARDA 2013  
SAN RAFAEL, MENDOZA - ARGENTINA