

ALGODON

FINE WINES

2013 MALBEC - BONARDA

BIOGRAPHY

This is a marriage made in heaven! It is made from a field blend of Argentina's most iconic and widely planted varietals. Though these grapes mature at different times, the Malbec three weeks before the Bonarda, we harvest both together (the Malbec ten days later than typical, the Bonarda ten days early). Planted in alternating rows, the Malbec brings luscious sweetness while the Bonarda provides firm acidity. This 1946 vineyard blend was designed with this in mind, even though it took us many years before we realized what our predecessors were aiming to achieve.



BIOGRAFÍA

Este es un Blend hecho en el cielo! Su unión nace en la viña ya que ambos varietales comparten el viñedo obteniendo uno de los Blend más emblemáticos de Argentina. Aunque estas uvas maduran en diferentes momentos, los Malbec tres semanas antes de la Bonarda, cosechamos los dos juntos (los Malbec diez días más tarde de lo habitual, los Bonarda diez días antes de tiempo). Plantado en filas alternadas, el Malbec aporta exquisita dulzura mientras que la Bonarda ofrece frescura firme. Los viñedos de 1946 fueron diseñados por nuestros predecesores para este propósito, nos llevó muchos años encontrar el punto ideal de cosecha, hoy podemos afirmar que los resultados son de muy buena calidad y elegancia.

AWARDS / PREMIOS

2009 Malbec-Bonarda / 49th Place

2014 World Association of Wine & Spirit
Writers and Journalists:
Top 100 Wines of the World

2009 Malbec-Bonarda / Commended

2013 International
Wine Challenge U.K.

2009 Malbec-Bonarda / Silver Medal

2013 VINANDINO
International Wine Competition

TASTING NOTES

Deep red ruby color. A huge aromatic complexity composed mostly by berries, raspberry, and floral notes followed by licorice, cloves and leather. The tannins run on the palate, and it is well balanced with acidity and astringency. Long and elegant finish. It can easily age for a decade or more.

PAIRING:

This wine is very complex and well structured with a wide range of flavor that can be easily paired with venison with prunes, braised beef or lamb with rosemary cream, sirloin with shallots garnished with pink pepper, balsamic vinegar, fresh grapes and sherry. Grilled red meat is a must. It can be also enjoyed as a meditation wine.

TECHNICAL DETAILS

Alcohol content: 14.5%
Type of Cork: Natural cork – Size = 1.92 x 0.94 in
Aging: 18 months in French Oak
Vineyards: Planted in 1946
Mean annual precipitation: 7.9 in
Coordinates: 35° latitude South
Training System: Low trained vines
Pruning: Bilateral cordon and Guyot
Irrigation: Flow from thaw of the mountains
Harvest time: Second 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

Color rubí profundo. Es un vino de gran complejidad aromática y elegancia, con notas a frutas rojas como frambuesa y ciruelas con notas florales seguido de regaliz, clavo de olor y cuero. De taninos maduros, acidez fresca que resalta lo frutal del vino y equilibra el alcohol. De final largo y elegante. Se puede añear fácilmente durante 10 años o más.

MARIDAJE:

Este vino es tan complejo y bien estructurado, con una amplia gama de sabores que pueden ser fácilmente maridado con carne de ciervo con ciruelas, Cordero Rotie con salsa de hongos y pasas, Lomo vacuno a la parrilla con echalote glaceado y pimienta rosa. Con carnes rojas de primera calidad a la parrilla combina muy bien. Y puede ser como un vino simplemente para disfrutarlo.

DATOS TÉCNICOS

Contenido de alcohol: 14,5%
Tipo de corcho: Corcho natural – Tamaño = 49 x 24 mm
Envejecimiento: 18 meses en roble francés
Viñedos: Plantado en 1946
Precipitación media anual: 200 mm
Coordinadas: 35° latitud Sur
Sistema de Conducción: Espaldero bajo
Poda: Cordón bilateral y Guyot
Riego: Por surco con agua de deshielo de la montaña
Tiempo de cosecha: Segunda 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 - MALBEC / BONARDA 2013
SAN RAFAEL, MENDOZA – ARGENTINA