

# La Bonera

TEMPRANILLO



CRIADO DURANTE 12 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO / VARIEDAD TEMPRANILLO 100% / SUR D.O. RUEDA

## VIÑEDO

Situado en la finca La Bonera en la localidad de Velascálvaro (Valladolid), pueblo perteneciente a la D.O. Rueda. La finca familiar la Bonera, esconde la rareza del tempranillo dentro de la DO Rueda. En un terreno principalmente adaptado a la variedad blanca Verdejo, el tempranillo se expresa de forma particular, dando lugar a vinos suaves, elegantes y frescos.

## VENDIMIA

La vendimia 2013 fue una vendimia especialmente tardía debido a las lluvias de septiembre. A finales de octubre recogimos la uva tinta en un otoño fresco que marcó el carácter de esta añada.

## VINIFICACIÓN

Vendimia íntegramente manual y seleccionada para recoger solo lo mejor de nuestro viñedo. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos troncocónicos de acero inoxidable.

## CRIANZA

Crianza de 12 meses en barricas de roble francés (75%) y americano (25%).

El battonage de los lotes varias veces al año ayudan a una estabilidad natural del vino.

## NOTAS TÉCNICAS

D.O. RUEDA

VARIEDAD\_ Verdejo

ALCOHOL\_ 13%

pH 3,77

ACIDEZ TOTAL \_ 4,8 g/l

AZUCARES RESIDUALES\_ 1,1 g/l

*Vinos de la familia Pita*

## NOTAS DEL ENÓLOGO

De color rojo picota con tonos violetas, limpio y brillante. En nariz, en un primer momento aparecen las frutas rojas características de la añada, posteriormente son los aromas de hoja de té y chocolate quien acompañan y armonizan a estas. En boca sedoso y fresco. Un vino de estructura ligera y elegante para los amantes de los vinos tintos delicados y elegantes.

**EMILIO JOSE PITA**  
WINEMAKER



VINO ECOLÓGICO



RUEDA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN