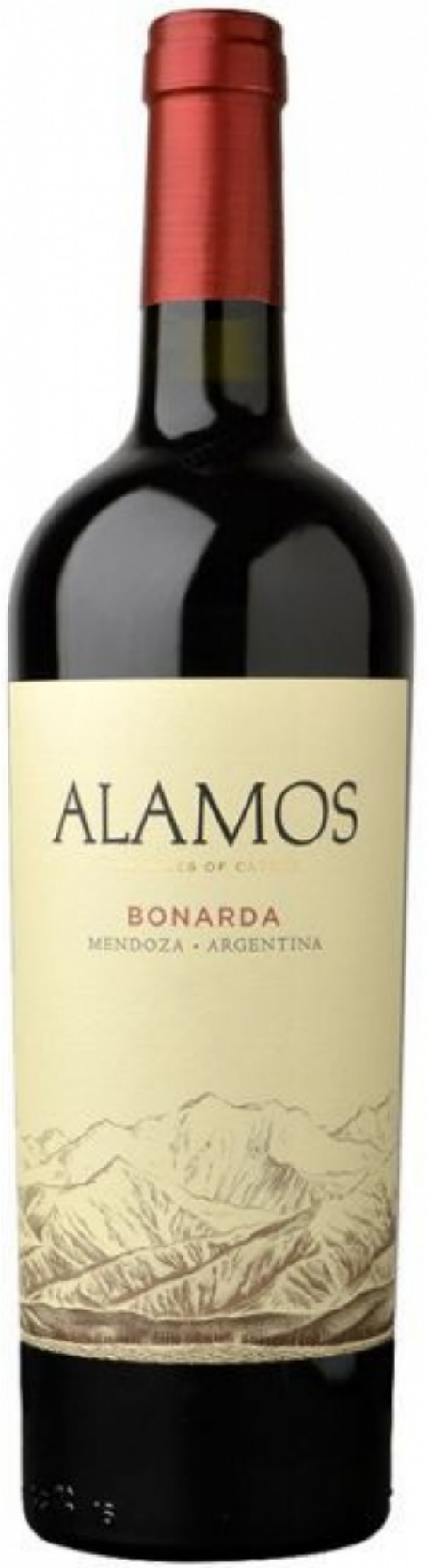
Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

ALAMOS
BONARDA



ORIGEN: MENDOZA (ARGENTINA)
VARIEDAD: 100% Bonarda
GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

Alamos elabora vinos de calidad provenientes de Argentina, a partir de los mejores viñedos de altura de Mendoza.De excelente relación precio/valor, las uvas para su elaboración son cultivadas al pie de los Andes, a una altura deentre 900 y 1.500 msnm. En estas zonas de altura, la marcada intensidad lumínica, las noches frías, y el agua deriego de deshielo, rica en minerales, proporcionan vinos concentrados, de intensos sabores.

CATA:

COLOR: Alamos Bonarda presenta un profundo color púrpura.
AROMA: Su aroma remite a frutos rojos maduros con ligeras notas devioletas y anís.
SABOR: En boca es un vino de intensos sabores dulces a frambuesas y cerezas, suavemente entrelazados connotas especiadas de pimienta negra. El final es suave y dulce, con taninos redondos y aterciopelados.