

LAMUCHI WINES ZORRITOS

BONARDA 2023

ASPECTO VISUAL: impactantes rojos intensos con reflejos brillantes se destacan en copa. Claridad y limpieza conforman el atractivo panorama visual, denotando juventud y vivacidad cromática. Excelente primera impresión, que, además, demuestra una increíble asociación con respecto a su añada.

ASPECTO OLFATIVO: su perfil aromático es delicioso, atrapante y cautivante. Explosión de frutas frescas, rojas y negras, entre las que se destacan, las cerezas, las moras, las frutillas y los arándanos. Luego, hay presencia de suaves hierbas y delicadas especias como la pimienta blanca, el mentol, el eucalipto, conjugándose así un conjunto de sensaciones que brindan frescura y elegancia. Tentador e invitador a beber.

ASPECTO GUSTATIVO: la entrada en boca es apetitosa. El primer contacto con el paladar es ameno, gustoso y muy sabroso. A medida que el vino avanza, la boca se llena de frutas con una exquisita madurez, que, junto a sus sedosos taninos y texturas refrescantes, complementan un maravilloso final, dejando una refinada y satisfactoria huella a su paso.

CONCLUSIÓN GENERAL: Expresivo, encantador y elegante. Un Bonarda fiel a su estilo varietal, refleja nobleza y claridad sensorial. Seduce y gratifica. Ideal para descubrir y disfrutar de su origen y de su juventud.

GUARDA: Al ser un exponente joven, se recomienda disfrutarlo dentro de sus 5 años a partir de la cosecha. Puede guardarse, siempre en condiciones correctas de luz, temperatura y humedad.

MARIDAJE: infinitas alternativas pueden plantearse y disfrutarse con este vino. Tener en cuenta siempre comidas sabrosas, de cocciones diversas, platos fríos, acepta muchos desafíos gastronómicos, entre tantos, pasteles fritos de carne, ensalada de verdes, carnes grilladas, risottos, y por que no, un brownie como opción de postre. No olvidemos también el placer de poder disfrutarlo en momentos de relax, de lectura, junto a la TV o simplemente una charla compartida.

TEMPERATURA: Acorde a sus características, se recomienda cuidar de su temperatura, por ello, se sugiere servirlo entre los 13 y 14 grados para su mejor disfrute.