



El Enemigo

Bonarda



ORIGEN: MENDOZA (ARGENTINA)

VARIEDAD: Bonarda y Cabernet Francés

GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

18 meses en Barricas, 70% de roble francés (2º y 3º uso) y 30% en roble americano.

CATA:

COLOR: Violáceo con reflejos azulados.

AROMA: La nariz es rica, de una complejidad inusual, con aromas intensos que recuerdan a las cerezas picotas y a los frutillos silvestres. El chocolate negro y un leve recuerdo licoroso acompañan un halo de frescor de hierbas aromáticas y eucalipto.

SABOR: Entrada dulce nos conduce a un centro de fruta madura adornada de regaliz, café y vainilla. Su tacto es de una elegancia sublime y combina los recuerdos arenosos del viñedo con los afinadísimos taninos de la madera. Su final es largo, fresco y delicadamente seductor, adornado de violetas y exhibiendo la elegancia habitual de los vinos de El Enemigo.