

BONART

Bodegas Bonart S.A. de C.V.
Aguascalientes, México

Región: Asientos,
Aguascalientes,
México.

Viñedo: Suelo arenoso, poco profundo. A 2,020 metros sobre el nivel del mar.

Varietal: 75% Malbec, 25% Tempranillo.

Tiempo de Oxigenación:
Oxigenar en
Copa de 15 a 30 minutos
(preferentemente).

Alcohol: 13.8%.

Temperatura de Servicio:
14° C a 16° C.

Crianza:
8 meses en barrica.

Barricas:
Roble Francés.

Cosecha:
Mediados de Septiembre
de 2018.



Color rubí, capa media,
buena limpieza,
brillantes y densidad.



Aromas a canela, frutos rojos
y negros maduros, vainilla
y aroma entre café y cacao.



Cuerpo medio, se confirman
los frutos negros, cereza,
taninos finos bien integrados,
persistente en boca.

FICHA TÉCNICA BESO DE MEDIANOCHE

Av. Paseo de las Maravillas 326
Colonia Corral de Barrancos
C.P. 20900
Jesús María, Aguascalientes

www.bodegasbonart.com
ventas@bodegasbonart.com
Instagram: [bodegas.bonart](https://www.instagram.com/bodegas.bonart)
Celular: 4494962242