

# FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS  
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

<b>COSECHA</b>	2º semana de marzo de 2020
<b>FORMA DE COSECHA</b>	Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos
<b>VARIETAL</b>	Malbec 100%
<b>VIÑEDO</b>	La Consulta - Valle de Uco – Mendoza – Argentina - 1.034m/snm
<b>EMBOTELLADO</b>	23 de julio de 2020 – sin filtrar y sin clarificar -
<b>PRODUCCIÓN</b>	Es una partida limitada de 2721 botellas
<b>ALCOHOL</b>	14,5%

## ENOLOGÍA

Haciendo honor a las características propias de un vino natural, Basha Basha se elabora con la mínima intervención posible, tanto en el viñedo – donde mantenemos prácticas ecológicas- como en el proceso de elaboración en la bodega. La fermentación se realiza con las uvas enteras. Lo envasamos en botellas estilo borgoña de vidrio transparente, sin filtrar y sin clarificar, para permitirle expresar y mantener su singularidad.

A la vista se presenta de color magenta con matices púrpura, algo turbio y con sedimentos naturales que no afectan la calidad del vino. En nariz sobresalen aromas a frutas rojas complementados con notas diferentes, poco convencionales, mientras que en boca es amable, ocasionalmente un poco terroso o con alguna efervescencia.

Debido a que no posee sulfitos añadidos su preservación en el tiempo es muy compleja. Es un vino desprolijo e inestable donde cada botella se desarrolla de manera diferente, sujeto a la evolución caprichosa de la naturaleza.

## NOTAS DE CATA

## SERVICIO

Temperatura recomendada entre 10°C y 12°C

## MARIDAJE

Ideal para acompañar entradas, picadas, sándwiches y pizzas.



BASHA  
BASHA

