

AYA

Aya, es el resultado de un cuidado proceso de elaboración para extraer la esencia original de cada varietal.



Origen: SAN JUAN - ARGENTINA



Varietal: 100% MALBEC

Cosecha: Vendimia 2014

“AYA” sintetiza el esfuerzo de muchas personas que entrega lo mejor de sí para lograr fundir en una botella, el alma de nuestra gente y de nuestra tierra para enriquecer el espíritu de todos los que disfruten de este gran vino.



Viñedos: Selección de los mejores viñedos de la provincia de San Juan, ubicados en Valle de Pedernal (1.200 metros sobre nivel del mar), Valle de Zonda (900 msnm) y Cañada Honda en Valle Tulum (600 msnm).

Cosecha: En bins de 400 Kg., realizada en el Valle de Zonda los primeros días de Enero, segunda quincena de Febrero en Cañada Honda y segunda quincena de Abril en Valle de Pedernal.



Elaboración: Fermentación: Maceración pre-fermentativa en frío durante 72 horas, luego maceración tradicional y fermentación entre 24 y 26 °C, con realización de delastages y remontajes diarios.



BODEGAS BÓRBORE
DESDE 1936

Colón 750, San Martín (5439) San Juan, Arg.

+54 264 4971482

www.bodegasborbore.com.ar

AYA

Aya, es el resultado de un cuidado proceso de elaboración para extraer la esencia original de cada varietal.



Crianza: Realización de fermentación maloláctica en contacto con roble francés de 1º uso. Crianza sobre madera de roble Francés durante 8 meses. Puesto en botella y crianza en cavas durante 6 meses.



Notas de Cata: Color atractivo, de gran intensidad, con matices violáceos y negros. Presenta aromas de frutas rojas, violetas en equilibrio con notas minerales y un dejo de vainilla y chocolate aportado por la madera. En boca es un vino de gran personalidad, con notas frutales y concentración, con taninos persistentes y elegantes que dan excelente textura y un final de boca largo. Tiempo de guarda: entre 3 y 5 años



Maridaje: Combina excepcionalmente con carnes rojas y quesos maduros. Se aconseja destapar la botella una hora antes de servirlo.



Análisis
Alcohol: 14.0 % Vol
Acidez Total: 6.0 g/l
Azúcar: 3.1 g/l
PH: 3.5



BODEGAS BÓRBORE
DESDE 1936

📍 Colón 750, San Martín (5439) San Juan, Arg.

☎ +54 264 4971482

🌐 www.bodegasborbore.com.ar