

Nicola Catená



Varietal:	100% Bonarda
Viñedos:	La Vendimia, El Mirador, Mendoza, 750 msnm.
Fermentación:	Levaduras nativas. Maceración fría en barricas durante 4 días. debajo de 10°. Temp. Ferm. entre 25 y 30° C durante 15 días.
Añejamiento:	18 meses en barricas de roble francés.
Alcohol:	13,5% Vol.
pH:	3.71
Acidez:	5.8

DESCRIPCIÓN DEL VINO:

La Bonarda fue la variedad adoptada por los inmigrantes italianos a fines del siglo XIX, llegando a ser en los años 90 la uva tinta mas cultivada de Argentina. Es una variedad que se adapta a suelo livianos y necesita un ciclo vegetativo extenso. Es en el sureste de Mendoza adonde las temperaturas medias permiten alcanzar su nivel optimo de madurez.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

Este vino proviene de una pequeña parcela en un viñedo de mas de 80 años de antigüedad cuyos rendimientos en kilos de uva por planta son sumamente bajos, lograndose por ello una concentración y complejidad excepcionales. Aromas intensos de regaliz, especias verdes como orégano y tomillo y boca con gran volumen y persistencia.

Nicola Catena

Nicola Catena nació en Belforte del Chienti, provincia de Macheratta, Italia, en el año 1882. Perteneciente a una familia viñatera italiana emigró a Argentina donde planta su primera viña en Mendoza, a orillas del río Tunuyán, en 1902. Inicia una tradición vitivinícola que continuará su hijo mayor Domingo Vicente, quien contrae matrimonio con Angélica Zapata en 1934. Nacen cuatro hijos y el mayor, Nicolás, dirige la empresa familiar hasta que sus hijos, cuarta generación, lo reemplazan en la conducción a comienzos del nuevo milenio.

Nicola, muy joven, por consejo de sus vecinos, comenzó plantando la variedad francesa Malbec pero al poco tiempo se inclina por la antigua variedad Bonarda que habían adoptado, a fines del siglo XIX, los inmigrantes italianos.

Cuentan que su variedad preferida fue siempre la Bonarda pese a que su hijo mayor consideraba a la variedad Malbec como lo mejor que podía producir Mendoza.

