

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