

P O K H A R A



Dedicada a quien posee la tenacidad de
atravesar senderos turbulentos y la paciencia
de aprender del amor profundo con el tiempo.

Aquella cuyo impulso la hace ser
consciente, saber a dónde se encuentra
y hacia dónde se dirige...

A nuestra Pokhara, nuestra vida:
nuestra guerrera.

Los varietales que forman parte de Pokhara se encuentran ubicados en Rama Caída, San Rafael, sur de Mendoza, Argentina. Los mismos crecen en una pequeña finca de veintisiete hectáreas a 240 km de la cordillera de los Andes que alimenta con sus aguas de deshielo dichos viñedos.



CARACTERÍSTICAS

Respeto por el terroir

Cosecha manual

Sin madera

Jóvenes

LÍNEA POKHARA





BONARDA / 1000 cajas anuales

ASPECTOS GENERALES

Origen: Rama Caída, San Rafael, Mendoza.

Suelos: de tipo aluvional, con textura arenosa y subsuelos pedregosos de gran permeabilidad, regados por las aguas del Río Diamante.

Clima: veranos secos y templados, de largos días y noches frescas que permiten obtener frutos de excelente color, aroma y sabor.

VINIFICACIÓN

Cosecha: de viñedos seleccionados, cosecha a mano.

Fermentación: Tº entre 25º y 28º.

Maceración: de entre 15 a 20 días.

NOTAS DE CATA

Color: color rojo intenso, con tonos negruzcos.

Aroma: buena frescura característica del varietal, como una frambuesa bien madura y algo especiado que nos remite al clavo de olor.

Boca: buena estructura con taninos dulces que le otorga notable untuosidad característico de nuestro terroir.



CHENIN / 600 cajas anuales

ASPECTOS GENERALES

Origen: Rama Caída, San Rafael, Mendoza.

Suelos: de tipo aluvional, con textura arenosa y subsuelos pedregosos de gran permeabilidad, regados por las aguas del Río Diamante.

Clima: veranos secos y templados, de largos días y noches frescas que permiten obtener frutos de excelente color, aroma y sabor.

VINIFICACIÓN

Cosecha: de viñedos seleccionados, cosecha a mano.

Fermentación: Tº entre 10º y 12º.

Maceración: de entre 15 a 20 días.

NOTAS DE CATA

Color: color amarillo pálido con destellos verdosos acerados.

Aroma: se perciben aromas cítricos, pomelo blanco y una suave fragancia a durazno blanco y frutas tropicales como ananá.

Boca: es un vino de cuerpo medio, fresco y seco, pero con una entrada dulce debido a su acidez equilibrada.



MALBEC / 1000 cajas anuales

ASPECTOS GENERALES

Origen: Rama Caída, San Rafael, Mendoza.

Suelos: de tipo aluvional, con textura arenosa y subsuelos pedregosos de gran permeabilidad, regados por las aguas del Río Diamante.

Clima: veranos secos y templados, de largos días y noches frescas que permiten obtener frutos de excelente color, aroma y sabor.

VINIFICACIÓN

Cosecha: de viñedos seleccionados, cosecha a mano.

Fermentación: Tº entre 25º y 28º.

Maceración: de entre 15 a 20 días.

NOTAS DE CATA

Color: color rojo intenso violáceo, con algún que otro tono bordó.

Aroma: es muy extrovertido, con los aromas que lo caracterizan, frutos rojos maduros, ciruela y cereza.

Boca: estructura media por ser un vino joven, con un aterciopelado que le otorga amabilidad.

Esta línea de vinos es un reflejo de su origen,
de esa relación armónica que existe entre
las partes que forman el todo. Manifiesto del
cuidado a sus raíces, a las manos que la trabajan
y al esfuerzo que se realiza año tras año.

Pretendemos con ella que surja un romance
con quien lo degusta, que disfrute de un vino
joven, fresco y verdadero.

Salud!

P O K H A R A

BODEGA SIMONASSI LYON

info@bodegasimonassilyon.com

www.bodegasimonassilyon.com

Rama Caída, San Rafael, Mendoza