



1887

CABERNET SAUVIGNON

Añada / Vintage:	2015
Varietal / Variety:	Cabernet Sauvignon 87 % Malbec 13 %
Alcohol:	12.80 % V/V
Azúcar Residual / Residual Sugar:	2,53 g/l
Acidez / Acidity:	5,92 g/l
PH:	3,73

VIÑEDOS / Vineyards:

Finca Asti (Las Paredes) y Finca Doña Elsa (Rama Caída), ubicadas a 750 metros sobre el nivel del mar. Rama Caída es una de las áreas más frescas de San Rafael. Terrenos de composición areno calcáreos de origen aluvional. / *Finca Asti estate in Las Paredes District and Finca Doña Elsa in Rama Caída District, San Rafael, Province of Mendoza, 750 meters above sea level. Rama Caída is one of the freshest areas of San Rafael, of sandy calcareous soils of alluvial origin.*

TIPO DE COSECHA / TYPE OF HARVEST: Manual en bins.

TIEMPO DE BARRICA / TIME IN BARREL: 6 meses.

TIEMPO DE BOTELLA / TIME IN BOTTLE: 6 meses.

PRODUCCIÓN POR HÉCTAREA / PRODUCTION PER HECTARE: 11.000 kg/ha.

PRODUCCIÓN TOTAL / TOTAL PRODUCTION: 10.000 cajas x 9 litros

PROCESO DE FERMENTACIÓN / FERMENTATION PROCESS:

Fermentación clásica, con remontajes periódicos del mosto-vino sobre el sombrero de orujos. Dos semanas de maceración en contacto con orujos. Temperatura controlada que no excede los 27°C. / *Classic fermentation, with regular pumping of the must/wine over the pomace cap. Two week maceration in contact with pomace. Controlled temperature not exceeding 27°.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES:

Color rojo rubí. Aromas de fruta maduras, mermelada de ciruelas, especias, pimentón, café tostado y coco. En boca es amplio, redondo complejo con notas de chocolate, tabaco debido a su paso por roble, taninos maduros que le buen volumen y persistencia. / *Ruby red color. Aromas of ripe fruit, plum marmalade, spices, bell pepper, roast coffee and coconut. Ample, round and complex in the mouth with chocolate and tobacco hints due to its stay in the oak barrels. Ripe tannins that grant good body and persistence.*

Famiglia
BIANCHI