



CABERNET SAUVIGNON ROBLE

# BIANCHI DOC

## DATOS: ANALÍTICOS / ANALYTICAL DATA:

---

AÑADA / VINTAGE: 2016

VARIETAL / VARIETY: 100% Cabernet Sauvignon

ALCOHOL / ALCOHOL: 12,50 % V/V

AZUCAR RESIDUAL / RESIDUAL SUGAR: 5 g/l

ACIDEZ / ACIDITY: 5,42 g/l

PH / PH: 3,75

TIEMPO EN BOTELLA / TIME IN BOTTLE: 1 month.

TIEMPO EN BARRICA / TIME IN BARREL: No.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA

/ PRODUCTION PER HECTARE: 14.000 kg/ha.

PRODUCCIÓN TOTAL / TOTAL PRODUCTION: 7.500 Bottles

## VIÑEDOS / VINEYARDS:

---

Viñedos ubicados en San Rafael, Mendoza a 750 metros sobre el nivel del mar. Terrenos de composición areno calcáreos de origen aluvial.

Vineyards located in San Rafael, Mendoza, 750 meters above sea level. Sandy calcareous soils of alluvial origin.

## PROCESO DE FERMENTACIÓN / FERMENTATION PROCESS:

---

Clásica con bombeos periódicos. Una semana de maceración.

Fermentación y temperatura controlada que no excede los 28° C. Typical fermentation with regular pumping-over. One-week maceration. Fermentation and controlled temperature not exceed 28°C.

## NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

---

Aromas de Cabernet clásicos de pimienta negra, cedro, leves hierbas, notas de pimentón y vainilla. Es un vino de muy buen cuerpo de suave y equilibrada sensación en boca, sabores que son similares a los aromas, lo cual le da una terminación agradable, suave y compleja, combinando placentera fruta especias y vainilla con muy buen volumen en boca. Classic Cabernet aromas of black pepper, cedar, slight herbs, and a dash of paprika and vanilla. This is a full-bodied wine with a soft and balanced feel in the mouth. Flavors that resemble the aromas ensure an enjoyable, soft and complex finish, combining pleasant fruit, spices and vanilla. Very good volume in the mouth.



VALENTÍN BIANCHI

SAN RAFAEL - MENDOZA