

ELSA BIANCHI

MALBEC

2016

*La expresión más pura
de Nuestro Terroir*

LOS VARIETALES JÓVENES DE BIANCHI

DATOS ANALÍTICOS:

Varietal: Malbec
Alcohol: 12.60 % V/V
Azúcar Residual: 4.82 g/l
Acidez: 5.25 g/l
PH: 3,70

COSECHA: Manual

TIEMPO EN BOTELLA: 3 meses.
PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 14.000 Kg Ha.

Los Varietales de Elsa Bianchi son creados con uvas seleccionadas de nuestras fincas logrando un vino joven y distinguido, que expresa en cada varietal colores y aromas únicos.

PROCESO DE FERMENTACIÓN:

Clásica con bombeos periódicos. Una semana de maceración. Fermentación y temperatura controlada que no excede los 28° C.

TERROIR "FINCA DOÑA ELSA"

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

NOTAS DE CATA:

Vino joven, donde los aromas clásicos de Malbec, ciruelas maduras y violetas son evidentes en la nariz, La belleza del Malbec combina una agradable sensación de volumen en boca con dócil sedosidad lo que normalmente se atribuye a los vinos más livianos, pero este tiene un importante volumen en boca con sabores de futas rojas maduras que imita a los aromas, es un vino con gran concentración de taninos, los cuales son maduros y agradables, agregándole cuerpo y elegancia.



VALENTIN BIANCHI

SAN RAFAEL - MENDOZA

