

Los Stradivarius de Bianchi

ESPUMANTE CABERNET SAUVIGNON

ANALYTICAL DATA DATOS ANALÍTICOS:

Añada / <i>Vintage</i> :	1998
Varietal / <i>Variety</i> :	100% Cabernet Sauvignon elaborado como "Blanc de Noir" (sin contacto con las pieles de la uva después del prensado) <i>100 % Cabernet Sauvignon prepared as "Blanc de Noir" (without contact with the skins of the grape after the pressing)</i>
Alcohol / <i>Alcohol</i> :	12%
Azúcar Residual / <i>Residual Sugar</i> :	8.60 g/l
Acidez / <i>Acidity</i> :	6.00 g/l
PH / <i>pH</i> :	3.30
Viñedos / <i>Vineyards</i> :	Finca Las Paredes
Cosecha / <i>Harvest</i> :	Manual, en pequeñas cajas de baja capacidad, seguida de una selección en mesa previa al prensado. / <i>Manual, in small low capacity boxes, followed by a table selection previous to pressing.</i>
Producción por hectárea / <i>Production per Hectare</i> :	6000 Kg.
Proceso de fermentación / <i>Fermentation Process</i> :	Antes del prensado, hay una selección manual del manajo. Clásica fermentación blanca, clarificación y filtrado antes del embotellamiento. Segunda fermentación en botella según método champenoise clásico francés. / <i>Before pressing, there is a manual selection of bunch. Classic white fermentation, fining and filtration before bottling.</i> <i>Second fermentation in bottle according to french classic champenoise method.</i>
Tiempo en botella / <i>Time in bottle</i> :	Desde 1998 hasta Mayo de 2007 / <i>From 1998 until May, 2007</i>
Disponibilidad total en botellas / <i>Total availability in bottles</i> :	3000 botellas / <i>3000 bottles</i>

TASTING NOTES NOTAS DE CATA:

Atrayente color amarillo verdoso, levemente dorado, con delicadas y persistentes burbujas distintivas del método Champenoise de segunda fermentación en botella empleado para su elaboración. Esta partida especial seduce por su fina y delicada nariz de frutas tropicales con marcadas notas a nueces tostadas otorgadas por su prolongada guarda en botella en contacto con las levaduras de Fermentación por más de 4 años. En boca es armónico y pleno con una amabilidad y presencia notables, que dejan una fresca sensación final de fruta.

Attractive greenish, slightly golden yellow color, with delicate and persistent distinctive bubbles of the method Champenoise of the second fermentation in bottle used for his making. This special game seduces for his thin and delicate nose of tropical fruits with marked you notice to toasted nuts granted by his long watch in bottle in contact with the Fermentation yeasts for more than 4 years. In mouth it is harmonic and full with a notable amiability and presence, which they leave a fresh final fruit sensation.

Los Stradivarius de Bianchi

*Blanc de Noir. Con por ciento Cabernet Sauvignon
Atrayente color amarillo verdoso, levemente dorado con delicadas y persistentes burbujas
distintivas del método Champenoise de segunda fermentación en botella empleado para su
elaboración. Esta partida especial seduce por su fina y delicada nariz de frutas tropicales con
marcadas notas a nueces tostadas otorgadas por su prolongada guarda en botella en contacto
con las levaduras de fermentación por más de 4 años. En boca es armónico y pleno con una
amabilidad y presencia notables, que dejan una fresca sensación final de fruta.*

1998

Espumante Cabernet Sauvignon