

Los Stradivarius de Bianchi



ANALYTICAL DATA: DATOS ANALÍTICOS:

AÑADA / VINTAGE: 2013

VARIEDAD DE LA UVA / VARIETY : 50% MALBEC / 50% MERLOT

ALCOHOL: 18,40 % V/V

AZUCAR RESIDUAL / RESIDUAL SUGAR: 102g/l

ACIDEZ / ACIDITY: 4,40 g/l

PH / PH: 3,44

TIEMPO EN BOTELLA / TIME IN BOTTLE: 12 meses / 12 months.

TIEMPO EN BARRICA: 18 meses / 18 months .

TIPO DE BARRICA / TIME IN BARREL: Francesa - Americana / French - American.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA / PRODUCTION PER HECTARE: 5000 kg/ha.

PRODUCCIÓN TOTAL / TOTAL PRODUCTION : 7.500 Botellas / 7.500 bottles.

VIÑEYARDS: VIÑEDOS:

Malbec y Merlot de Finca Doña Elsa ubicadas en la zona de Rama Caída, perteneciente al Departamento de San Rafael, Mendoza, a 760 metros sobre el nivel del mar. Controles especiales de los viñedos en cuanto a tareas culturales, cubiertos con red antigranizo, selección de uvas posterior a floración y cuaje. Terrenos de composición areno calcáreo y origen aluvional.

FERMENTATION PROCESS: PROCESO DE FERMENTACIÓN:

Selección manual de bayas previo al estrujado. Fermentación clásica con hollejos hasta el momento del "encabezado" o agregado de alcohol vínico al mosto en fermentación, el cual hace que la fermentación se detenga consiguiendo así un tenor elevado de alcohol que llega a los 18,6° y un azúcar residual próximo a los 108 gr/l. Finalmente descansó 16 meses en barricas de roble francés de los bosques de Never y Bosgues para lograr la concentración y complejidad de su carácter. Embotellado sin filtrar después del blend de las mejores barricas.

TASTING NOTES: NOTAS DE CATA:

Color rojo intenso de corazón negro. Sus aromas recuerdan a higo en almíbar, frutas confituras, miel, frutos secos con notables toques de vainilla, tabaco, chocolate negro. En boca es amable, sedoso y untuoso, de largo volumen y persistencia cedidos por su elevado tenor en alcohol y su alta concentración en azúcar. Especial para acompañar postres.