



**ENÓLOGO:** Silvio Alberto



**COMPOSICIÓN:**

43% Malbec, 37% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Cabernet Franc



**PRODUCCIÓN:**

33.985 botellas (750 CC) | 663 botellas (1500 cc) | 74 botellas (3000 cc)



**CRIANZA:** 12 meses en barricas de roble francés



**COSECHA:** Manual



**ANÁLISIS:**

Alcohol: 14,5 % v/v | Acidez: 5,80 g/l | Ph: 3,72 | Azucar residual 2,90 g/l



**POTENCIAL DE GUARDA:** 20 años

**ARGENTINA MENDOZA**



**VIÑEDO** Finca Asti

**ANTIGÜEDAD** 30 años

**ALTITUD:** 750 m.s.n.m.

**RENDIMIENTO:** tres plantas - 1 botella de Enzo Bianchi



**SISTEMA DE CONDUCCIÓN:** espaldero alto

**UBICACIÓN:** Distrito Las Paredes, San Rafael, Mendoza.

**PRODUCCIÓN POR HECTÁREA:** 5.000 kg/ha.

**SUELOS:**

Origen aluvional, de textura franco - arenosa, con capas de cantos rodados de mediano tamaño, bañados con leves capas calcáreas que transmitirán sus notas minerales al vino. Además, son suelos pobres en materia orgánica que, combinado con un muy buen manejo de riego, nos permite lograr un equilibrio en las plantas realmente perfecto.

**TEXTURA**  
FRANCO-ARENOSA

**CANTOS**  
RODADOS



**NOTAS DE CATA:**

Vino de color profundo e intensos matices violáceos, atractivo y seductor. En nariz se aprecia la armonía entre las variedades que lo componen. Percibimos notas de frutos rojos y negros maduros, aromas florales que se amalgaman con notas especiadas y hierbas frescas. Estas notas se funden de manera elegante con aromas a chocolate y vainilla propios del paso por roble. Se trata de un vino complejo y opulento. Posee muy buena estructura, taninos sedosos, acidez equilibrada y gran potencial de guarda.



BODEGASBIANCHI.COM.AR