

Don VALENTIN

Lacrado



DON VALENTÍN LACRADO BLANCO 2020



ENÓLOGO: Silvio Alberto



COMPOSICIÓN: 100% Chenin



PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 14.000 Kg/Ha



PRODUCCIÓN: 277.800 botellas



COSECHA: Manual y mecánica



ANÁLISIS:

Alcohol: 13,3% | Azúcar Residual: 3,60 g/l | Acidez: 5,60 g/l | pH: 3,70

ARGENTINA



MENDOZA



SAN RAFAEL

FINCAS Y VIÑEDOS:

Las utilizadas para la elaboración Don Valentín Lacrado provienen tanto de viñedos propios, como de productores asociados a la bodega. Éstos se encuentran ubicados en San Rafael. La idea de esta nueva filosofía que aplicamos en la elaboración de este vino clásico argentino es poder gozar de las distintas bondades que ofrecen cada uno de los terruños mencionados, fundamentalmente: frescura, intensidad de fruta y vinos bebibles.



NOTAS DE CATA: Color verdoso con tonalidades jóvenes y vivaces, sus aromas sorprenden con su frescura, destacándose las notas tropicales, florales y de frutas cítricas tales como ananá, manzana verde, jazmín, y lima. En boca vuelven a resaltar los aromas encontrados en nariz que lo hacen un vino delicado, fresco, con una nota de acidez equilibrada, fácil de beber, especialmente en épocas primaverales y de verano.

BODEGAS
BIANCHI
DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM.AR