



SAN RAFAEL | FINCA | MENDOZA

# LOS PRIMOS

PRODUCT OF ARGENTINA

TORRONTÉS 2020



**ENÓLOGO:** Silvio Alberto



**VARIEDAD:** 100% Torrontés



**PRODUCCIÓN POR HECTÁREA:** 14.000 Kg/Ha



**COSECHA:** Manual



**ANÁLISIS:** Alcohol: 13,6 % | Azúcar Residual: 2,00 g/l | Acidez: 6,37 g/l | pH: 3,14



**FINCAS Y VIÑEDOS:** Nuestros primeros recuerdos comienzan aquí, en los viñedos de la familia, donde corríamos, charlábamos y nos escondíamos en época de cosecha. Esta gran amistad se forjó entre hileras y racimos de uva. Por eso, las fincas seleccionadas para este Torrontés son aquellas que nos transportan a nuestra infancia. Ellas son principalmente dos de las fincas propias de la familia Bianchi: Doña Elsa, Asti, y algunas fincas aledañas de la zona, donde solíamos pasar los veranos. Las parcelas elegidas conjugadas las distintas características del terroir de San Rafael: nos hablan de un lugar de origen, de un modo de vivir y de nuestra historia.



**NOTAS DEL ENÓLOGO:** A la vista se luce con un color verdoso con leves tonalidades doradas que lo hacen muy atractivo al momento de servir la copa. Es un vino joven que expresa la frescura característica de este varietal, con aromas delicados a frutos cítricos y florales como jazmín en flor. De entrada en boca fresca y voluminosa, con acidez equilibrada. Es un vino armónico que permite percibir los aromas encontrados en nariz. Con una leve sensación de dulzura, es ideal para cualquier ocasión en donde lo más importante es el sabor de los grandes momentos con amigos.

B O D E G A S  
**BIANCHI**  
DESDE 1928