

BIANCHI

ORGANIC

CABERNET SAUVIGNON 2022



En las montañas del sur de Mendoza, donde todas las especies viven en armonía, habita el chivo, el animal que elegimos para representar nuestro compromiso con el medioambiente. Desde allí, de un suelo puro y natural, con viñedos sanos donde prospera la biodiversidad, surge este vino orgánico. Un Cabernet Sauvignon que habla de nuestro terroir de origen.



ENÓLOGO: Silvio Alberto



COMPOSICIÓN: 100% Cabernet Sauvignon



PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 12,000 kg/ha



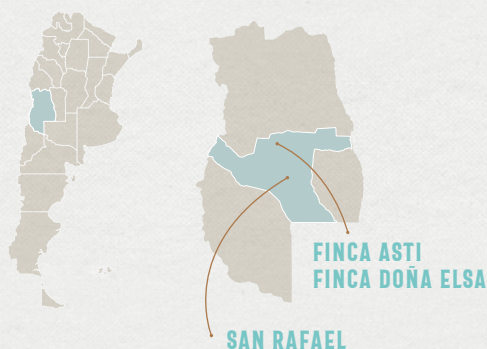
COSECHA: Manual



ANÁLISIS:

Alcohol: 14.5% | Azúcar residual: 3.50 g/l | Acidez: 5.50 g/l | pH: 3.75

ARGENTINA MENDOZA



VIÑEDOS: Finca Doña Elsa, Finca Asti

ANTIGÜEDAD: 30 años

UBICACIÓN: San Rafael, Mendoza.

ALTITUD: 750 m.a.s.l.

SUELOS: De 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.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Espaldero alto



NOTAS DE CATA: Color púrpura profundo y brillante. Aromas frescos e intensos, donde destacan las especias y la fruta roja. Notas de higo y bayas, junto con taninos redondos y una agradable untuosidad, se plasman en un final afrutado y jugoso.

BODEGASBIANCHI.COM



BODEGAS
BIANCHI
DESDE 1928

