

VARIETALES

Don VALENTIN

Lacrado

DON VALENTÍN LACRADO 2023



ENÓLOGO: Silvio Alberto



COMPOSICIÓN: Bonarda - Merlot - Tempranillo - Syrah



PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 14.000 Kg/Ha



COSECHA: Manual



ANÁLISIS:

Alcohol: 12,80% | Azúcar Residual: 3,10 g/l | Acidez: 5,60 g/l | pH: 3,70

ARGENTINA



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 tanto en San Rafael con en Junín, Rivadavia y San Martín. 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: En vista se presenta con un color de tonos rubíes e intensidad media. Inspirado en un vino joven, en el que se destacan fundamentalmente los aromas a frutas frescas, de muy buena intensidad, que nos recuerdan a ciruelas, moras, higos y cerezas, todas muy bien amalgamadas. Al ingresar en boca, nos deleita con su frescura, sus taninos suaves y delicados, y con una acidez equilibrada de muy buen final. Es un vino de volumen medio y muy buena permanencia en boca.

B O D E G A S
BIANCHI
DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM