



ELSA

CABERNET SAUVIGNON 2023



ENÓLOGO: Silvio Alberto



COMPOSICIÓN: 100% Cabernet Sauvignon



PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 14.000 kg/ha



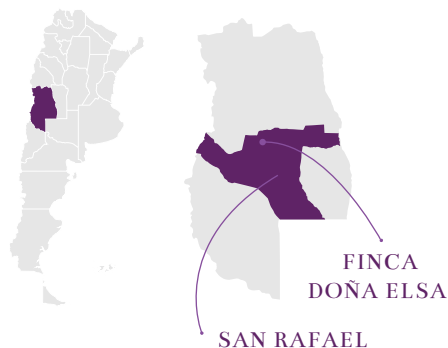
COSECHA: Manual



ANÁLISIS:

Alcohol: 13,9% | Azúcar Residual: 2,20 g/l | Acidez: 5,47 g/l | pH: 3,70

ARGENTINA MENDOZA



FINCAS Y VIÑEDOS:

Las uvas de este Cabernet Sauvignon provienen tanto de nuestro viñedo Finca Doña Elsa, como de productores asociados a la bodega, todos en San Rafael, por lo que este vino constituye un blend de Cabernet Sauvignon de distintos terruños del Departamento de San Rafael, con suelos de composición variable y microclimas diversos, lo que nos permite obtener una buena complejidad tanto en aromas como en sabores. Nuestra Finca Doña Elsa está ubicada a una altitud aproximada de 750mts sobre el nivel del mar, y tiene suelos pobres, de origen aluvional, textura franco-arenosa, y capas de cantos rodados con sedimentos calcáreos.



NOTAS DE CATA: A la vista se presenta con un color muy atractivo de matiz rojo rubí. En nariz, predominan los aromas especiados, como pimienta roja y pimienta negra. Se evidencian dejos de frutos rojos maduros que identifican a este varietal proveniente del terroir de San Rafael. Por las características de nuestro suelo, podemos encontrar algunas notas minerales y frescas que terminan de darle más juventud y vivacidad a este vino. De muy buen balance ácido y equilibrio, este Cabernet Sauvignon puede ser acompañado de variada gastronomía.

B O D E G A S
BIANCHI
DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM