



ENÓLOGO: Silvio Alberto



COMPOSICIÓN:

38% Malbec | 35% Cabernet Sauvignon | 13% Cabernet Franc | 11% Merlot | 3% Petit Verdot



PRODUCCIÓN: 33.864 botellas (750ml) | 217 botellas (1500ml)



CRIANZA: 90% del volumen del vino fue criado 12 meses en barricas de roble francés (20% de 1er uso y 80% de 2do y 3er uso). El 10% restante fue criado 12 meses en ánforas.



COSECHA: Manual



ANÁLISIS:

Alcohol: 14,5% | Azúcar Residual: 3,00 g/l | Acidez: 5,80 g/l | pH: 3,64



POTENCIAL DE GUARDA: 20 años

ARGENTINA MENDOZA



VIÑEDO Finca Asti

ANTIGÜEDAD 30 años

ALTITUD: 750 m.s.n.m.

RENDIMIENTO: tres plantas - 1 botella de Enzo Bianchi



SISTEMA DE CONDUCCIÓN: espaldero alto

UBICACIÓN: Distrito Las Paredes, San Rafael, Mendoza.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 5.000 kg/ha.

SUELOS:

Origen aluvial, 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.

TEXTURA
FRANCO-ARENOSA

CANTOS
RODADOS



NOTAS DE CATA: Vino de color profundo e intensos matices violáceos. En nariz encontramos profundas notas de frutos rojos y florales, amalgamadas con notas especiadas, hierbas frescas y frutas negras maduras, fundidas elegantemente con dejos a chocolate y vainilla y un toque mineral por su paso en ánforas. Complejo, de gran estructura, taninos sedosos, untuoso y equilibrado. Final persistente.

BODEGAS
BIANCHI
DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM