



ENÓLOGO: Silvio Alberto



COMPOSICIÓN: 100% Malbec



PRODUCCIÓN: 27.522 botellas (750 ml) - 186 botellas (1500 ml)



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



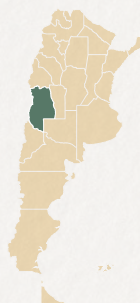
ANÁLISIS:

Alcohol: 14,8 % | Azúcar Residual: 2,60 g/l | Acidez: 5,40 g/l | pH: 3,68



POTENCIAL DE GUARDA: 20 años

ARGENTINA MENDOZA



FINCA ENZO
LOS CHACAYES

VALLE DE UCO

VIÑEDO Finca Enzo

ANTIGÜEDAD 20 años

ALTITUD: 1100 m.s.n.m.

RENDIMIENTO: tres plantas - 1 botella de Enzo Bianchi



SISTEMA DE CONDUCCIÓN: espaldero alto

UBICACIÓN: Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 5.000 kg/ha.

SUELOS: Suelos de origen aluvional, con gran presencia de cantos rodados de diversos tamaños y pobres en materia orgánica. En las calicatas realizadas hemos podido observar cómo las raíces exploran a través de las rocas, en busca de agua, sustancias nutritivas, como así también, absorbiendo los compuestos calcáreos que luego darán el toque mineral que posee este vino.



NOTAS DE CATA: De color rojo intenso con matices atractivamente violáceos. En nariz aparecen los descriptores característicos del Malbec como frutos rojos frescos, dejes florales como violetas, leves notas especiadas y minerales, amalgamadas perfectamente con dejes de chocolate y vainilla aportados por su añejamiento en roble francés. En boca, se destaca la sensación dulce al ingreso dando paso a un gran centro de boca, con taninos suaves. De gran estructura y complejidad; sedoso, armónico y con muy buen equilibrio ácido. Gran potencial de guarda.