



DON VALENTÍN LACRADO TINTO

ANALYTICAL DATA: DATOS ANALÍTICOS:

AÑADA / VINTAGE: 2016
VARIETAL / VARIETY: MALBEC, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,
BONARDAY SYRAH

ALCOHOL / ALCOHOL: 12.50 %
AZÚCAR RESIDUAL / RESIDUAL SUGAR: 5.00 g/l
ACIDEZ / ACIDITY: 5.25 g/l
PH / PH: 3.7

COSECHA: Manual

TIEMPO EN BOTELLA: 3 meses / 3 months

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA : 14.000 Botellas. / 14.000 Bottles.

PRODUCCIÓN TOTAL: 700.000 cajas / 700.000 cases.

VINEYARDS: VIÑEDOS:

Viñedos ubicados en San Rafael, Mendoza a 750 metros sobre el nivel del mar.
Terrenos de composición areno calcáreos de origen aluvional. / Vineyards located
in San Rafael, Mendoza at 750 meters above sea level. Sandy calcareous soils of
alluvial origin.

FERMENTATION PROCESS: PROCESO DE FERMENTACIÓN:

Clásica con bombeos periódicos. Una semana de maceración. Fermentación y
temperatura controlada que no excede los 28° C.
Manual harvest. Milling; classic/traditional fermentation in maceration with skins.
Devatting, pressing and auto-clarifying transfers. Aging in stainless steel tanks for 2
years. Stabilization, filtering and bottling.

TASTING NOTES: NOTAS DE CATA:

Vino joven de buen perfume y aterciopelado sabor, con un distinguido bouquet
proporcionado por el blend de variedades. Es un vino etéreo, de suave paladar y
exquisita finura con un fondo a cerezas, complejo, con estructura media y muy
buena permanencia en boca de la sensación de frutas rojas. / Young wine with an
appealing perfume and velvety flavor; classy bouquet thanks to the variety blend.
Ethereal, of soft palate and exquisite finesse with underlying notes of cherries;
complex, with medium structure and good persistence of berries in the mouth.



VALENTIN BIANCHI

SAN RAFAEL - MENDOZA