

ELSA BIANCHI

CHARDONNAY

2016

*La expresión más pura
de Nuestro Terroir*

LOS VARIETALES JÓVENES DE BIANCHI

DATOS ANALÍTICOS:

Varietal: Chardonnay
Alcohol: 11.80 % V/V
Azúcar Residual: 5.32 g/l
Acidez: 5,70 g/l
PH: 3,20

COSECHA: Manual

TIEMPO EN BOTELLA: 3 meses.
TIEMPO EN BARRICA: Duelas de Roble en tanques de Acero inoxidable durante la fermentación y 2 meses de crianza sobre borras finas.

Los Varietales de Elsa Bianchi son creados con uvas seleccionadas de nuestras fincas logrando un vino joven y distinguido, que expresa en cada varietal colores y aromas únicos.

PROCESO DE FERMENTACIÓN

Molienda y prensado, desborre por trasiego, Siembra de levaduras seleccionadas, fermentación durante 15 días a temperaturas de entre 14 y 16 °C

TERROIR "FINCA DOÑA ELSA"

Viñedos ubicados en San Rafael, Mendoza a 750 metros sobre el nivel del mar. Terrenos de composición areno calcáreos de origen aluvional.

NOTAS DE CATA:

Brillo mediano, intensos aromas cítricos, duraznos y fruta tropical lo hacen a este vino muy atractivo. Paladar suave sutiles notas cítricas, en mezcla con sabores de frutos tropicales como ananá, mango los que se combinan dándole interesante complejidad aromática y de sabores que lo hacen ideal para disfrutarlo como aperitivo o como perfecto acompañante de platos.



BODEGA
VALENTIN BIANCHI
SAN RAFAEL - MENDOZA