Elsa Bianchi

Torrontés 2016

La expresión más pura de Nuestro Terroir

Los varietales jóvenes de Bianchi

DATOS ANALÍTICOS:
Varietal: Torrontés Riojano
Alcohol *:* 10.80 % V/V
Azúcar Residual: 5.32g/l
Acidez *:* 6.20 g/l
PH: 3,10

COSECHA: Manual

TIEMPO EN BOTELLA: 3 meses.
PRODUCCIÓN POR HECTAREA: 14.000 Kg. /Ha

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, prensado, desborre por trasiego, fermentación durante 15 días a temperaturas 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:
Color amarillo pálido y acabado brillante, jóvenes y delicados aromas muestran un grado de intensidad grato con interesante complejidad, bien integradas notas de pomelo, flor de naranjo y manzana que también se ponen de manifiesto en el paladar donde se cuenta con el crujiente y refrescante sabor de boca que recuerda a los aromas percibidos en nariz, equilibrada acidez que le otorga frescura y agradable permanencia de estas sensaciones en el paladar posterior a degustarlo. Básicamente este es un varietal que en esta región logra desarrollar una intensidad aromática y gustativa no muy elevada pero si de buena calidad, que lo hace diferente y muy atractivo.

Bodega
Valentin Bianchi
San Rafael - Mendoza