

# Famiglia BIANCHI



## CABERNET SAUVIGNON

AÑADA: 2016  
VARIETAL: 100% Cabernet Sauvignon  
ALCOHOL: 13,40 %  
AZÚCAR RESIDUAL: 2,56 g/l  
ACIDEZ: 5.47 g/l  
PH: 3,78

COSECHA: Manual

TIEMPO DE COSECHA: 6 meses

TIEMPO EN BOTELLA: 4 meses

TIEMPO DE BARRICA: 8 meses

TIPO DE BARRICA: Frances

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 10.000 kg/ha.

PRODUCCIÓN TOTAL: 178.000 Botellas

### VIÑEDOS:

Finca Doña Elsa ubicada en Rama Caída, San Rafael, Mendoza ubicado a 750 metros sobre el nivel del mar. Finca Constanza Familia Stradella Bianchi, ubicada en Cuadro Benegas, San Rafael, Mendoza.

### PROCESO DE FERMENTACIÓN:

Clásica con remontajes periódicos. Tres semanas de maceración en contacto con orujos. Fermentación y temperatura controlada que no excede los 27°C.

### NOTAS DE CATA:

Rojo intenso. Aromas especiados que seducen por su complejidad e intensidad, perfectamente amalgamados con delicadas notas de roble francés extraídas durante su crianza. En boca se expresa con gran volumen y persistencia, percibiéndose notas complejas y con taninos dulces y redondos.

