

Famiglia

B I A N C H I

MALBEC ORGÁNICO

Añada: 2014

Varietal: Malbec

Alcohol: 14 % V/V

Azúcar Residual: 1.23 g/l

Acidez: 5.06 g/l

PH: 3.59

Tiempo en barrica: 10 meses

Tiempo en botella: 3 meses

Tipo de cosecha: Manual

Tipo de barrica: Barricas de Roble Francés y Americano

Producción por hectárea: 8000 Kg/Ha

Producción total: 35.000 botellas.

Viñedos: Finca Doña Elsa, ubicada en Rama Caída, San Rafael, Mendoza a 750 metros sobre el nivel del mar. Finca Constanza S.A Ex Stradella Inversora, 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 28°C.

Notas de cata: De color rojo profundo de tintes violáceos. Presenta aromas frutados que se entre mezclan con toques especiados, resaltando chocolate, café tostado, y vainilla debido a su paso por barricas de roble francés y americano, logrando exaltar equilibrio y elegancia. De buena presencia en boca, redondo, con taninos dulces y maduros.

