

VALENTÍN BIANCHI

CABERNET SAUVIGNON



Añada : 2016

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Alcohol: 13.50 % V/V

Azúcar Residual: 2 g/l

Acidez: 5.23 g/l

PH: 3.75

VIÑEDOS:

Uvas provenientes de finca Asti ubicada en Distrito Las Paredes y Finca Doña Elsa en Distrito Rama Caída, San Rafael, Provincia de Mendoza, a 750 metros sobre el nivel del mar. Siendo Rama Caída una de las áreas más frescas de San Rafael, de terrenos de composición areno calcáreos de origen aluvional.

TIPO DE COSECHA: *Manual.*

TIEMPO DE BARRICA: *4 meses.*

TIEMPO DE BOTELLA: *3 meses.*

PRODUCCIÓN POR HÉCTAREA: *12.000 kg/ha.*

PRODUCCIÓN TOTAL: *118.000 cajas de 4.5 litros.*

PROCESO DE FERMENTACIÓN :

Fermentación clásica para vinos jóvenes con cierta complejidad, remontajes diseñados especialmente para este nivel de vinos y un delestaje diario. Degustación permanente de la evolución del mosto en fermentación. Uso de levaduras seleccionadas y temperaturas que asciende a un pico de 30° C para lograr una mayor extracción y complejidad en este vino, para luego mantener en 27°C para mantener frescura y preservar los aromas. Finalmente, y por una estricta degustación, se realiza una maceración post-fermentativa cuyo tiempo oscila entre 7 a 10 días.

NOTAS DE CATA :

A la vista se presenta con una muy buena intensidad, con un color rojo rubí. En nariz se destaca su frescura en donde se destacan notas especiadas, pimiento rojo y dejos de frutos rojos, muy bien amalgamadas con notas de roble. Aromas de fruta maduras, higos en compota, pimentón y café tostado. Muy buena estructura en boca, con taninos suaves y una persistencia y volumen en boca destacable. Acidez equilibrada, frescura notable que lo hacen un vino fácil de beber y placentero.

