

Famiglia

B I A N C H I

CABERNET SAUVIGNON 2018



ENÓLOGO: Silvio Alberto



COMPOSICIÓN: 100% Cabernet Sauvignon



PRODUCCIÓN: 168.000 botellas (750 ml)



CRianza: 8 meses, el 30% del volumen



COSECHA: Manual



ANÁLISIS:

Alcohol: 14.5% v/v | Azúcar Residual: 3.5 g/l | Acidez: 5.5 g/l | Ph: 3.74



POTENCIAL DE GUARDA: 6 años

MENDOZA



VIÑEDOS: La cosecha 2019 demuestra las características de distintos terroirs, siendo un blend de Cabernet Sauvignon varietal proveniente de tres terroirs con características diferenciadas, que harán que el vino muestre una combinación de cada valle, suelo y clima.

Las uvas cuyo origen es San Rafael provienen de tres viñedos propios de la familia: Finca Doña Elsa, Finca Asti y Finca Constanza, cada uno de éstos con suelos de composición variable. Las uvas de Valle de Uco provienen de distintos micro terroirs dentro del Valle: Gualtallary, Los Chacayes, Los Árboles, Altamira y La Consulta, todos a una altitud de alrededor de 1200 m.s.n.m. Todos estos terrenos tienen suelos de origen aluvional y presencia de rocas o piedras de diferentes tamaños, siendo todos también pobres en materia orgánica.

RENDIMIENTO: 1 plantas - 1 botella de Famiglia Cabernet Sauvignon 

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: espaldero alto

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 8.000 kg/ha.



NOTAS DE CATA: A la vista se observa un vino intenso, de color rojo profundo, con un matiz muy agradable en donde se puede apreciar el rojo rubí coronado por destellos violáceos. De compleja intensidad aromática, en donde se destacan las especias, como pimienta roja y pimienta negra, éstas acompañadas por dejes de frutos rojos y ciertas notas minerales, que, junto a la vainilla y chocolate obtenidos de su crianza en roble francés, terminan de generar una excelente complejidad de aromas en donde el equilibrio fruta-madera es destacable. En boca es armonioso, de sabores complejos, en donde se destaca el fino equilibrio entre especias, frutos rojos y las notas de roble, que, con una firme estructura, acidez equilibrada y taninos elegantes y jugosos, permiten lograr un amplio paso de boca, estructura y persistencia.

B O D E G A S
BIANCHI

DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM.AR