

L10

by Bianchi

M A L B E C P R E M I U M

DATOS ANALÍTICOS:

AÑADA : 2015

VARIEDAD DE LA UVA : 100% Malbec

ALCOHOL: 13.6 %V/V

AZUCAR RESIDUAL : 2,92 g/l

ACIDEZ : 5,25 g/l

PH : 3,71

TIEMPO EN BOTELLA : 3 meses.

TIEMPO EN BARRICA 10 meses.

TIPO DE BARRICA: Francesa-Americana

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA : 12000 kg/ha.

PRODUCCIÓN TOTAL : 450.000 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:

Color rojo intenso con destellos púrpura. En nariz se percibe marcada expresión de frutas rojas, guindas, ciruelas maduras acompañadas por notas de especias, almendras, café tostado, coco y chocolate, debido a su paso por roble Francés y Americano, concibiéndola equilibrada y elegante. En boca se expresa intenso, de buen cuerpo y volumen, con una entrada suave y delicada dada por sus taninos dulces y maduros, de largo final.



VALENTIN BIANCHI

SAN RAFAEL - MENDOZA