

TECHNISCHES DATENBLATT:

Red Wine Elsa Bianchi Cabernet Sauvignon

WEINGUT: Bianchi

WEINBERGE: Weinberge in San Rafael, Mendoza

ALKOHOLGEHALT [% VOL.]: 13,3

PH-WERT: 3,7

SÄUREN [G/L]: 5.2

RESTZUCKER [G/L]: 4.5

REBSORTE: Cabernet Sauvignon

ERNTE: Manuell

LAGERZEIT IN DER FLASCHE: 3 Monate.

PRODUKTION PRO HEKTAR: 14.000 Kg Ha.

GÄRUNGSPROZESS: Klassische Gärung für junge Weine, mit Umpumpen speziell für dieses Pump-over speziell für dieses Niveau von Weinen entwickelt. Tägliche Verkostung der Entwicklung des Mostes während der Gärung. Verwendung von ausgewählten Hefen und kontrollierte und gesteuerte Temperaturen (28°C). Schließlich, durch strenge Verkostung, eine Nachgärungsmazeration über einen Zeitraum von 7 bis 10 Tagen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Er hat eine sehr attraktive Farbe mit einem violetten Farbton, typisch für diese junge Sorte. typisch für dieser jungen Sorte. Rote und reife Fruchtaromen sind vorherrschend, begleitet von einem blumigen Veilchennoten, die den Malbec dieser Region charakterisieren. Zusätzlich, aufgrund der Aufgrund der Eigenschaften unseres Bodens verleihen ihm einige mineralische und frische Noten mehr Jugend und Lebendigkeit. und frische Noten geben diesem Wein mehr Jugend und Lebendigkeit. Wenn man von Malbec spricht, spricht man von am Gaumen süß mit runden Tanninen, mittlerer Struktur, großer Frische und Eleganz. Eleganz. All diese Qualitäten ergeben einen eleganten, ausgewogenen Wein, der mit jeder Art von Essen kombiniert werden kann. mit jeder Art von Essen.

PAARUNG:

Gegrilltes rotes Fleisch, Brie oder Ziegenkäse, Fisch mit intensiven Aromen und würzigen Saucen

