



FICHA TÉCNICA:

Vino rosado Elsa Bianchi

BODEGA: Bianchi

VIÑEDOS: San Rafael, Mendoza

GRADO ALCOHÓLICO [% VOL.]: 13

PH: 3,2

ÁCIDOS [G/L]: 6,5

AZÚCAR RESIDUAL [G/L]: 3

VARIEDAD: 60% Pinot Noir, 40% Malbec

VIÑEDOS: Viñedos ubicados en San Rafael, Mendoza a 750 metros sobre el nivel del mar. sobre el nivel del mar. Suelos de composición arenosa-calcárea de origen aluvial.

TIEMPO EN BOTELLA: 1 mes

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 20.000 KG/HA.

NOTAS DE CATA:

Color rosa muy atractivo y seductor, con tonos salmón que recuerdan el color típico de los vinos rosados de la Provenza. color típico de los vinos rosados de la Provenza. Un vino intenso, con aromas frescos, con algunas notas cítricas y minerales, perfectamente equilibrado con notas, perfectamente equilibradas con aromas de bayas rojas, frambuesas y grosellas. Un vino delicado en el paladar, con una acidez refrescante y aromas que envuelven el paladar con notas de frutos rojos y toques en boca, con una muy buena estructura y ligero dulzor. estructura y ligero dulzor, un vino ideal para disfrutar en un ambiente relajado.

MARIDAJE:

Ensaladas, pescados y mariscos, postres.