



FICHA TÉCNICA:

## Vino tinto Elsa Bianchi Cabernet Sauvignon

---

BODEGA: Bianchi

VIÑEDOS: Viñedos situados en San Rafael, Mendoza

GRADO ALCOHÓLICO [% VOL.]: 13,3

PH: 3.7

ÁCIDOS [G/L]: 5,2

AZÚCAR RESIDUAL [G/L]: 4,5

VARIETAL: Cabernet Sauvignon

VENDIMIA: Manual

TIEMPO EN BOTELLA: 3 meses.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 14.000 Kg Ha.

**FERMENTATION PROCESS:** Fermentación clásica para vinos jóvenes, con remontados especialmente diseñados para este nivel de vinos. Degustación diaria de la evolución del mosto durante la fermentación. Utilización de levaduras seleccionadas y de temperaturas controladas y controladas (28°C). Finalmente, mediante una cata estricta, se realiza una maceración post-fermentativa durante un periodo de 7 a 10 días.

---

### NOTAS DE CATA:

Tiene un color muy atractivo con un tono violeta, típico de esta variedad joven. típico de esta variedad joven. Predominan los aromas a frutas rojas y maduras, acompañados de un toque floral toque floral de violetas que caracterizan al Malbec de esta región. Además, debido a las características de nuestro suelo, algunas notas minerales y frescas le dan más juventud y vivacidad. y notas frescas le dan más juventud y vivacidad a este vino. Hablar de Malbec es hablar de dulce en el paladar con taninos redondos, estructura media, gran frescura y elegancia. elegancia. Todas estas cualidades terminan por darnos un vino elegante y equilibrado, que puede ser maridado con cualquier tipo de comida.

---

### MARIDAJE:

Carnes rojas a la parrilla, quesos Brie o de cabra, pescados con sabores intensos y salsas picantes