



FICHA TECNICA:

## Bianchi Don Valentín Lacrado

**AÑO DE COSECHA:** 2017

**VARIEDADES:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Bonarda y Syrah

**VIÑEDOS:** San Rafael, Mendoza

**COSECHA:** Manual

**CRIANZA:** 3 meses

**ALCOHOL:** 12,7%

**ACIDEZ:** 5,50 g/l

**pH:** 3,7

**ENÓLOGO:** Silvio Alberto

**ELABORACIÓN:**

Fermentación clásica para vinos jóvenes, con remontajes diseñados especialmente para este nivel de vinos. Degustación diaria de la evolución del mosto en fermentación.

**NOTAS DE CATA:**

A la vista se presenta con un color rojo con tono rubíes, de intensidad meda. Inspirado en un vino joven, en el que se destacan fundamentalmente los aromas a frutas frescas, de muy buena intensidad, en donde se percibe las notas a ciruelas, moras, higos, cerezas, muy bien amalgamadas. Al ingresar en boca, deleita con una frescura increíble, con taninos muy suaves y delicados, de acidez equilibrada de muy buen final, volúmen medio y muy buena permanencia en boca.

**MARIDAJE:**

Asado de vaca, Pasta con salsa de tomate, Arroz y mariscos, Puchero, fabada, buseca, etc., Locro, Pastas putanesca, Picada (salame, quesos, fiambres, etc), Chivito al asador, Empanadas.