



BODEGAS BIANCHI ELSA BIANCHI CABERNET SAUVIGNON SAN RAFAEL, MENDOZA, ARGENTINA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 13,9%.

Reposo: Sin crianza + 1 mes en botella.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 - 16° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color profundo y atrayente de ribetes rojo rubí.



Los aromas especiados a pimienta y regaliz son complejos con frescas notas tostadas y de menta silvestre.



Las frutas silvestres como la mora y el cassis se funden luego y al pasar por la boca se torna impetuoso y sobrio con marcada presencia final de frutos negros.



Se recomienda acompañar con carnes asadas, verduras al vapor y quesos semi-duros como el gouda.



La Bodega

Bodegas Bianchi es de las pocas bodegas líderes en Argentina que se conserva en manos de y dirigidas por la familia fundadora. 350 hectáreas en las mejores zonas vinícolas de Mendoza: Valle de Uco y San Rafael. 50 años de enología de Enzo Bianchi segunda generación de la familia y precursor de la vitivinicultura argentina. En 2010, se invirtieron \$10M USD. Se construyó una nueva planta con más de 5,000 m² con tecnología de última generación. La bodega vitivinicultura más visitada de Argentina.