



BODEGAS BIANCHI ELSA BIANCHI CHARDONNAY
SAN RAFAEL, MENDOZA, ARGENTINA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 90% Chardonnay, 10% Semillón.

Alcohol: 12,9%.

Reposo: Sin crianza + 1 mes en botella.

Capacidad de Guarda: 2 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color de intensidad media, con leves reflejos verdosos.



El aroma nos trae inmediatamente a la nariz la presencia de intensos aromas jóvenes e impetuosos, con sus dejes de cáscaras de cítricos, flores blancas, aromas a piña y sus típicas notas a pera.



En boca es un vino fresco, joven y de un paladar sedoso, notas tropicales y la acidez equilibrada que perdura su recuerdo.



Se recomienda acompañar con mariscos, comidas ligeras a base de verduras y pastas con salsas suaves.



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.

