



BODEGAS BIANCHI ENZO BIANCHI GRAN CORTE SAN RAFAEL, MENDOZA, ARGENTINA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 41% Cabernet Sauvignon, 35% Malbec, 15% Merlot, 9% Petit Verdot.

Alcohol: 14,4%.

Reposo: 14 meses (90% Roble Francés nuevo y 10% Roble Americano nuevo) + 12 meses en botella.

Capacidad de Guarda: 10 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 17 a 18 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Vino de color profundo e intensos matices violáceos, atractivo y seductor.



En nariz se aprecia el perfecto balance entre las variedades que lo componen, por un lado, encontramos profundas notas de frutos rojos, floral, amalgamadas con notas especiadas, hierbas frescas y frutas negras maduras, fundidas elegantemente con dejos a chocolate y vainilla.

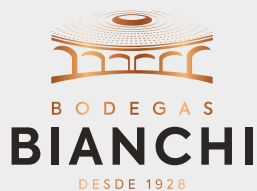


Se trata de un vino notoriamente complejo, con muy buena estructura, taninos sedosos, untuoso y con muy buen equilibrio ácido, fresco de gran potencial de guarda.



Se recomienda acompañar con cordero asado, carnes de caza o guisos. También los platos con base de hongos y quesos fuertes.

Las uvas utilizadas para este corte provienen de nuestro viñedo cuyo nombre es Finca ASTI de 30 años, ubicado en el distrito de LAS PAREDES, SAN RAFAEL. Histórico viñedo de donde siempre han salido los grandes Malbec y Cabernet Sauvignon que nuestro mentor Enzo Bianchi utilizó como base para la elaboración de este gran vino.



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.

