



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

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 13,7%.

Reposo: El vino descansa 8 meses en barricas de roble francés.

Capacidad de Guarda: 7 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 17 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



A la vista se observa como un vino intenso, de color rojo profundo, con un matiz muy agradable en donde se puede apreciar el rojo rubí coronado por ciertos destellos violáceos.



Compleja intensidad aromática en donde se destacan las especias, como pimienta roja, pimienta negra, acompañadas por deijos de frutos rojos y ciertas notas minerales, que junto a la vainilla y chocolate obtenidas de su crianza en roble francés, terminan de generar un excelente complejidad de aromas en donde el equilibrio fruta-madera es destacable.



En la boca es armonioso, con sabor complejo en donde destaca el fino equilibrio entre especias, frutos rojos y las notas de roble que con una firme estructura, acidez equilibrada y taninos elegantes y jugosos, permiten lograr un amplio paso de boca, con muy buen volumen, estructura y persistencia final.



Se recomienda acompañar con carnes rojas asadas, carnes de caza y guisos.



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.