



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

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 90% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec.

Alcohol: 15,0%.

Reposo: 12 meses 70% del volumen en roble francés.

Capacidad de Guarda: 10 años.

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

NOTAS DEL SOMMELIER



A la vista se presenta con un color profundo, de gran intensidad y tonos rojos violáceos, vivos y elegantes.



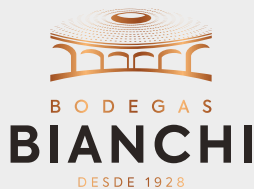
Como gran exponente de Cabernet Sauvignon de San Rafael, en la nariz presenta con notas especiadas, en donde se destacan las pimienta negra y roja, pimienta roja y dejos de notas de frutos negros, con un carácter mineral típico de Finca Asti, ensambladas perfectamente con las delicadas expresiones de vainilla y chocolate proveniente de su crianza en roble francés nuevo.



En boca es un vino soberbio, de gran estructura y complejidad, destacándose su centro de boca, con un final equilibrado y taninos presentes pero amables, que seguramente permitirán que la guarda de este vino se prolongue por varios años.



Se recomienda acompañar con carnes rojas como filete con champiñones, bife a la pimienta con puré de camote, estofado de cordero, tórtolas, perdices y también riñones al jerez.



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.

