

Enzo Bianchi



Añada:	2012
Varietal:	Cabernet Sauvignon 73%, Malbec 20%, Petit Verdot 7%.
Alcohol:	14,5 %
Azúcar Residual:	1,97 g/l
Acidez / Acidity:	4,95 g/l
PH:	3,64
Cosecha:	Manual
Tiempo en botella:	12 meses
Tiempo en barrica:	14 meses
Tipo de barrica:	Roble Francés 225 litros
Producción por hectárea:	6.000 kg/ha.
Producción total:	750 cajas x 9 litros

Viñedos:

Finca Asti, viñedos propios, ubicados en el distrito de Las Paredes en San Rafael. Se utilizan para este vino uvas Cabernet Sauvignon de tierras pedregosas y años especiales. Las cepas se encuentran implantadas desde hace más de 40 años sobre sistema de espaldero, se realizan labores de raleo de racimos y brotes en forma manual para obtener mayor concentración de aromas y componentes polifenólicos. Además se realizan tareas de deshoje manuales que nos permiten otorgarle al racimo una adecuada exposición a los rayos solares.

Proceso de fermentación:

Luego de la cosecha continúa una selección de racimos, despallado y una segunda selección de granos previo a la molienda, y finalmente la molienda parcial mediante rodillos. Posteriormente la fermentación es llevada a cabo por levaduras seleccionadas a una temperatura controlada de no más de 28°C, la misma transcurre dentro de las próximas tres semanas, prolongando luego la maceración por espacio de una semana. Posteriormente se realiza el descube para separar el orujo del vino utilizándose solamente lo que escurre por libre drenaje. Luego se realiza fermentación maloláctica, se coloca el vino en barricas de roble francés de 225 litros durante 18. Al cabo de este tiempo en barricas, el staff de enología se reúne y en intensas degustaciones y comparaciones, realiza el corte final del vino. Realizado el corte se embotella y guarda en sótanos de nuestra cava atemperada a 15 grados de temperatura.

Notas de cata:

Color rojo profundo e intenso. En nariz el carácter especiado de notas de pimienta negra y pimentón está dado principalmente por Cabernet Suvignon que es el alma de este blend, asimismo se perciben sensaciones mentoladas de Cabernet Franc. Se destacan frutas maduras, notas ahumadas, cuero, chocolate cedidas por su paso en roble.

En boca se presenta amplio, con taninos de fuerte expresión y elegancia que le otorgan estructura, volumen y peso en boca, final de larga persistencia y retrogusto frutado, notas de chocolate, y café tostado; esperando ser bebido