



BIANCHI
Particular
FAMILY ESTATE GROWN

CABERNET FRANC 2021



ENÓLOGO: Silvio Alberto



COMPOSICIÓN: 100% Cabernet Franc



PRODUCCIÓN: 9.297 botellas (750ml) , 62 botellas (1500ml)



CRIANZA: 90% del volumen fue criado 12 meses en barricas de roble francés de 3er uso y 10% del volumen en ánforas



COSECHA: Manual



ANÁLISIS:

Alcohol: 14,5 % | Azúcar residual: 2,70 g | Acidez: 5,20 g/l | Ph: 3,65



POTENCIAL DE GUARDA: 15 años

ARGENTINA MENDOZA



VIÑEDOS: Enzo, Single Vineyard, Cabernet Franc Lote #3

ANTIGÜEDAD: 30 años

ALTITUD: 1.100 m.s.n.m.

RENDIMIENTO: 2 plantas = 1 botella de Particular Cabernet Franc



SISTEMA DE CONDUCCIÓN: espaldero alto

UBICACIÓN: Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 6.500 kg/ha.

SUELOS:

de origen aluvional, con gran presencia de cantos rodados de diversos tamaños y pobres en materia orgánica. En las calicatas realizadas hemos podido observar cómo las raíces exploran a través de las rocas, en busca de agua, sustancias nutritivas, como así también, absorbiendo los compuestos calcáreos que luego darán el toque mineral que posee este vino.



NOTAS DE CATA:

Este Cabernet Franc presenta un color rojo muy profundo, con tonos violáceos, de gran intensidad y vivacidad. En nariz impresiona su gran intensidad aromática, en donde se destacan notas de frutos negros y rojos, así como de cassis y grosellas maduras, muy bien ensambladas con especias dulces, tales como pimienta roja y pimienta negra, equilibradas con notas de vainilla, deijos minerales y ahumados, extraídas durante su crianza en roble. De gran estructura y volumen en boca, con taninos dulces. Es un vino carnoso, elegante, de acidez equilibrada, con un gran final en boca que lo hace persistente y armónico.

B O D E G A S
BIANCHI
DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM