

# il **CAPRONE**

CABERNET SAUVIGNON 2023



Porque conectamos con la naturaleza, volvimos a las raíces y elaboramos este vino que nace de un suelo natural. Allí, en las montañas del sur de Mendoza, habita un animal que elegimos como símbolo de nuestro respeto por la biodiversidad y la vida silvestre: la cabra.



**ENÓLOGO:** Silvio Alberto



**COMPOSICIÓN:** 100% Cabernet Sauvignon



**PRODUCCIÓN POR HECTÁREA:** 10,000 kg/ha



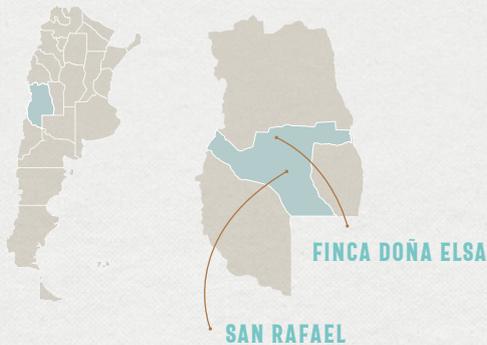
**COSECHA:** Manual



**ANÁLISIS:**

Alcohol: 14% | Azúcar residual: 2,90 g/l | Acidez: 5,30 g/l | pH: 3,80

## ARGENTINA MENDOZA



**VIÑEDOS:** Finca Doña Elsa

**ANTIGÜEDAD:** 30 años

**UBICACIÓN:** San Rafael, Mendoza.

**ALTITUD:** 750 m.a.s.l.

**SUELOS:** De origen aluvional, de textura franco – arenosa, con capas de cantos rodados de mediano tamaño, bañados con leves capas calcáreas que transmitirán sus notas minerales al vino. Además, son suelos pobres en materia orgánica que, combinado con un muy buen manejo de riego, nos permite lograr un equilibrio en las plantas realmente perfecto.

**SISTEMA DE CONDUCCIÓN:** Espaldero alto



**NOTAS DE CATA:** Esta cosecha se caracteriza por tener una gran intensidad de color, en donde la tonalidad violácea caracteriza también al cabernet Sauvignon, que lo hace más atractivo y los viste perfectamente. En nariz se destaca su frescura en donde se destacan notas especiadas, pimienta roja y dejos de frutos rojos, muy bien amalgamadas con notas de roble. Aromas de fruta maduras, higos en compota, pimentón y café tostado. Muy buena estructura en boca, con taninos suaves y una persistencia y volumen en boca destacable. Acidez equilibrada, frescura notable que lo hacen un vino fácil de beber y placentero.

B O D E G A S  
**BIANCHI**

DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM