



il CAPRONE

MALBEC 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% Malbec



PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 10,000 kg/ha



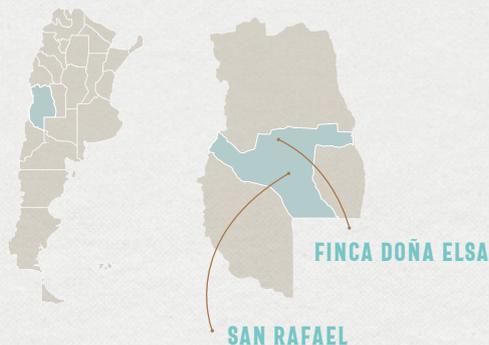
COSECHA: Manual



ANÁLISIS:

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

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: Gran intensidad de color, profundo de matiz violáceo muy elegante que denota la presencia del Malbec, atractivo y seductor. En nariz, las notas de Malbec se hacen presentes, destacándose fundamentalmente los aromas frutados, que recuerdan ciruelas frescas, moras e higos muy bien amalgamadas con las notas extraídas de su crianza en roble. Sus taninos dulces marcan su presencia en boca, con una untuosidad destacable, redondo, complejo, de concentración media y una final armónico y frutado.

B O D E G A S
BIANCHI

DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM