



il CAPRONE

MALBEC ORGÁNICO 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. Este compromiso con el medioambiente es fundamental para el cultivo de uvas orgánicas que dan origen a este Malbec.



ENÓLOGO: Silvio Alberto



COMPOSICIÓN: 100% Malbec



PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 9,000 kg/ha



COSECHA: Manual



ANÁLISIS:

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

ARGENTINA MENDOZA



VIÑEDOS: Finca Constanza

ANTIGÜEDAD: 30 años

UBICACIÓN: San Rafael, Mendoza.

ALTITUD: 750 m.a.s.l.

SUELOS: Suelo de origen aluvional, y en donde el conocimiento de los perfiles del suelo nos ha permitido poder diferenciar los cuarteles que destinamos a este malbec, algunos de ellos, con una gran presencia de rocas, con sedimentos calcáreos que le otorgan ciertas notas de mineralidad, para luego ser acomplexadas por la fruta roja y los taninos delicados que nos provee un suelo más profundo.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Espaldero alto



NOTAS DE CATA: Al haber alcanzado una excelente maduración, este Malbec posee un color intenso, profundo, de tonalidades violáceas muy atractivas. Su expresión aromática es súper intensa, fresca en donde se destacan las clásicas frutas rojas y frutos negros, acompañadas por ciertas notas especiadas. En boca, tiene una entrada dulce, con taninos redondos, acidez equilibrada y dejos de fruta rojas, de estructura media y paso sustancioso que le otorgan final elegante.



BODEGAS
BIANCHI
DESDE 1928
BODEGASBIANCHI.COM

