

il **CAPRONE**

ROSÉ 2024



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: 50% Malbec & 50% Pinot Noir



PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 10,000 kg/ha



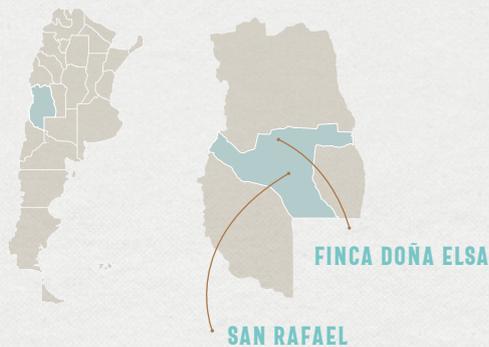
COSECHA: Manual



ANÁLISIS:

Alcohol: 12,6% | Azúcar residual: 1,70 g/l | Acidez: 6,10 g/l | pH: 3,30

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: A la vista se presenta con un color rosado muy atractivo y seductor que recuerda a los rosados de la Provence. En nariz, impactan sus aromas a frutos rojos frescos, acompañados por un toque floral a violetas que caracterizan al Malbec de esta región y dejos de frambuesas características del Pinot Noir, muy bien amalgamadas con notas minerales y frescas que terminan de darle más juventud y vivacidad a este vino. En boca es un vino delicado, con aromas frescos y frutados, con una acidez refrescante y equilibrado, de buena estructura y final vivaz.

B O D E G A S
BIANCHI

DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM