Bodegas Bianchi Elsa Torrontés

Mendoza, Argentinië

KLIMAAT & TERROIR: Warme zomers en milde winters. De wijngaarden hebben zandige en alluviale bodems.

VINIFICATIE: De handmatig geoogste druiven worden gekneusd waarna een deel van het sap afloopt. Vervolgens worden ze geperst en vergist het sap in roestvrijstalen tanks op lage temperatuur.

DRUIVEN: torrontés

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Aroma's van perzik, citrus, jasmijn en witte rozen. Aromatische, frisse wijn met een mooie zuurgraad.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk als aperitief of in combinatie met schaaldieren of gekruide gerechten.

WEETJE: Torrontés is een witte druivensoort die is ontstaan uit de natuurlijk kruising van listán, of criolla chica zoals ze hem in Argentinië noemen, en muscat d'Alexandrië. De eerste is een blauwe druif, de tweede een intens geurige en zoetere witte druif.

Vegan

BODEGAS
BIANCHI
DESDE 1928

Sinds Bodegas Bianchi in 1928 werd opgericht door Don Valentín Bianchi, is er een hoop gebeurd. Vier generaties later bezit de familie een wijnhuis in San Rafael en één in Uco Valley, waar de wijngaarden op een duizelingwekkende hoogte van meer dan 1000 meter liggen. Het leidende principe van de familie Bianchi is nooit veranderd: natuurlijke, fruit gedomineerde wijnen maken die een duidelijke relatie vertonen met het terroir waarop de druiven groeien. Bodegas Bianchi beschikt naast de traditionele kelder over een gloednieuwe bodega voorzien van de modernste vinificatieapparatuur, een aparte ruimte voor mousserende wijn (Champaña) en een opslag met 3000 vaten van Frans eikenhout. Op de circa 170 hectare wijngaarden worden o.a. malbec, cabernet sauvignon, chardonnay en torrontés verbouwd en de wijnen worden naar meer dan veertig landen in de wereld geëxporteerd.

Kwast
WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978