

# Famiglia

B I A N C H I

MALBEC 2019



**ENÓLOGO:** Silvio Alberto



**COMPOSICIÓN:** 100% Malbec



**PRODUCCIÓN:** 536.000 botellas



**CRIANZA:** 8 meses, el 20% del volumen



**COSECHA:** Manual



**ANÁLISIS:**

Alcohol: 14,5% v/v | Azúcar Residual: 3,90g/l | Acidez: 5,10 g/l | Ph: 3,7



**PRODUCCIÓN POR HECTÁREA:** 8.000 kg/ha.



## MENDOZA



## VIÑEDOS:

La cosecha 2019 demuestra las características de distintos terroirs, siendo un blend de Malbec varietal proveniente de tres terroirs con características diferenciadas, que harán que el vino muestre una combinación de cada valle, suelo y clima.

Las uvas cuyo origen es San Rafael provienen de tres viñedos propios de la familia: Finca Doña Elsa, Finca Asti y Finca Constanza, cada uno de estos con suelos de composición variable. Las uvas de Valle de Uco provienen de distintos micro terruños dentro del Valle: Gualtallary, Los Chacayes, Los Árboles, Altamira y La Consulta, todos a una altitud de alrededor de 1200 m.s.n.m. Finalmente, este Malbec tiene fruta proveniente de Agrelo. Todos estos terrenos tienen suelos de origen aluvional y presencia de rocas o piedras de diferentes tamaños, siendo todos también pobres en materia orgánica.



**NOTAS DE CATA:** La copa se viste de un color violáceo profundo, característico de los Malbec. En la nariz, la presencia de fresca e intensidad de fruta nos deleita, destacándose la ciruela madura, la cereza y algunas notas especiadas que suele tener el Malbec proveniente de San Rafael. Asimismo se perciben dejes florales como violetas, muy bien amalgamadas con las delicadas notas de vainilla y chocolate extraídas durante su crianza en roble. Tiene un ingreso dulce en boca, característica que identifica al Malbec, acompañado por taninos suaves y maduros. De gran equilibrio boca, se encuentran las mismas notas de frutas que en nariz. De final persistente, equilibrado y elegante.

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

DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM.AR