



Familia

B I A N C H I

CHARDONNAY 2020



ENÓLOGO: Silvio Alberto



COMPOSICIÓN: 100% Chardonnay



PRODUCCIÓN: 546.400 botellas



CRIANZA: 6 meses



COSECHA: Manual



ANÁLISIS:

Alcohol: 13.6 % v/v | Azúcar Residual: 2.5 g/l | Acidez: 6,15 g/l | pH: 3,14

MENDOZA



SAN RAFAEL

VIÑEDOS

Las uvas utilizadas para la elaboración de Familia Chardonnay provienen de dos viñedos propios familiares, de características diferentes: Finca Doña Elsa y Finca Las Paredes. Este vino constituye un blend de Chardonnay de distintos micro terruños del Departamento de San Rafael, todos con suelos pobres de origen aluvional y composición variable, con microclimas diversos, lo que nos permite obtener una muy buena complejidad tanto en aromas como en sabores. Asimismo, todos estos suelos cuentan con sedimentos calcáreos que le otorgan notas minerales y de frescura a este vino.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: espaldero alto



RENDIMIENTO: 1 planta - 1 botella de Familia Chardonnay

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 9.000 kg/ha.



NOTAS DE CATA: Vino de atrayente color verdoso y vivaz. En nariz, sorprende con su frescura, gran concentración y complejidad de aromas, encontrándose notas cítricas y de frutas tropicales, tales como ananá y mango, y frutas blancas, como manzana y durazno blanco. Todas estas se encuentran muy bien amalgamadas con las delicadas notas de vainilla extraídas de su paso por roble francés, que destacan la elegancia de este Chardonnay. En boca, tiene una entrada muy fresca, con muy buena acidez. Se muestra complejo, descubriéndose tanto notas minerales como de frutas, y un dejo de vainilla que lo hace muy atractivo. Es un vino de buena estructura, y tiene un final prolongado.

B O D E G A S
BIANCHI
DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM.AR