



Familia

B I A N C H I

MALBEC ORGÁNICO 2019



ENÓLOGO: Silvio Alberto



COMPOSICIÓN: 100% Malbec



PRODUCCIÓN: 30.120 botellas



CRIANZA: 8 meses, el 15% del volumen total del vino



COSECHA: Manual



ANÁLISIS:

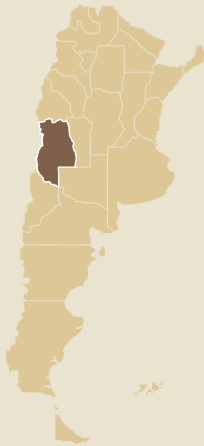
Alcohol: 14,4 % v/v | Azúcar residual: 2,10 g/l | Acidez: 5,10 g/l | Ph: 3,67



PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 9.000 kg/ha.

ARGENTINA

MENDOZA



SAN RAFAEL

VIÑEDOS

Las uvas de Familia Malbec orgánico provienen de tres viñedos propios de la familia en San Rafael: Finca Doña Elsa, Finca Asti y Finca Constanza. Todos cuentan con la certificación de viñedos orgánicos. Este vino constituye un blend de Malbec proveniente de suelos de origen aluvional y composición variable; algunos de ellos con gran presencia de rocas, como es el caso de Doña Elsa, con sedimentos calcáreos que le otorgan ciertas notas de mineralidad, para luego ser acompañadas por la fruta roja y los taninos delicados que nos provee el suelo más profundo de Finca Constanza así como ciertos lotes de Finca Asti. Son todos suelos pobres en materia orgánica.



NOTAS DE CATA: Este Malbec es de color intenso, profundo, de tonalidades violáceas muy atractivas. Su expresión aromática es muy intensa y fresca. Se destacan las clásicas frutas rojas y frutos negros, acompañadas por ciertas notas especiadas, amalgamadas con notas de vainilla muy sutiles, suficientes para complementarlo. En boca es de entrada dulce, taninos redondos, acidez equilibrada y dejos de frutas rojas, de estructura media y un paso sustancioso que le otorga un final elegante.

B O D E G A S
BIANCHI

DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM.AR