



Familia
BIANCHI



ENÓLOGO: Silvio Alberto



COMPOSICIÓN: 50% Pinot Noir - 50% Malbec



TIPO DE COSECHA: Manual



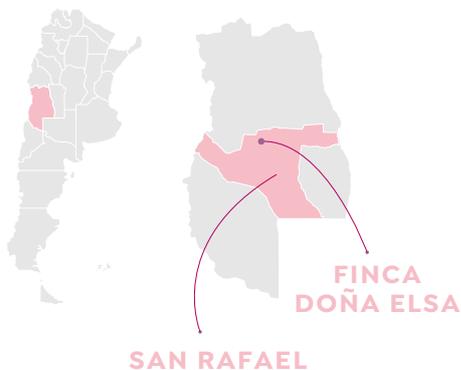
PRODUCCIÓN: 54.000 botellas (750ml)



ANÁLISIS:

Alcohol: 12,7% | Azúcar Residual: 2,00 g/l | Acidez: 6,90 g/l | pH: 3,10

ARGENTINA MENDOZA



VIÑEDOS

Las uvas utilizadas para la elaboración de este Rosé provienen de nuestra Finca Doña Elsa, en San Rafael, la cual cuenta con diversos cuarteles de Pinot Noir y Malbec, y con suelos de composición franco-arenosa en los primeros centímetros, y luego una gran concentración de canto rodado con sedimentos calcáreos que le otorgan las notas minerales y de frescura al vino.

RENDIMIENTO: 1 planta = 1 botella de Familia Rosé



PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 14.000 kg/ha



NOTAS DE CATA: De 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 de violetas, que caracteriza al Malbec de esta región, así como percibimos dejos de frambuesas, características del Pinot Noir. Estas notas están muy bien amalgamadas con dejos minerales y frescos, 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 equilibrada. Tiene buena estructura y un final vivaz.

B O D E G A S
BIANCHI
DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM.AR