



Famiglia  
BIANCHI



**ENÓLOGO:** Silvio Alberto



**COMPOSICIÓN:**

35% Chardonnay - 33% Viognier - 32% Moscato Bianco



**COSECHA:** Manual



**PRODUCCIÓN:** 38.700 botellas



**ANÁLISIS:**

Alcohol: 13,90 % | Azúcar residual: 2,10 g | Acidez: 6,00 g/l | pH: 3,15

## ARGENTINA MENDOZA



SAN RAFAEL

## VIÑEDOS:

Las diversas uvas que componen este blend provienen de nuestros viñedos familiares, cada uno de éstos con características distintivas, tanto en su composición de suelo como en lo referente a su microclima. Están todos a una altura aproximada de 750 a 850 m.s.n.m. en San Rafael.

**RENDIMIENTO** 1 planta = 1 botella de Famiglia Bianchi White Blend  = 

**SISTEMA DE CONDUCCIÓN:** espaldero alto

**PRODUCCIÓN POR HECTÁREA:** 9.000 kg/ha



**NOTAS DE CATA:** Este vino evidencia la armonía de sabores de los tres viñedos de la Familia. El Chardonnay nos entrega untuosidad en boca y aromas cítricos que recuerdan a la lima. El Moscato Bianco nos aporta frescura, aromas a frutos tropicales y durazno blanco. Finalmente, el Viognier aporta interesantes notas minerales y aromas a flores blancas, que terminan de armonizar la complejidad buscada en este exquisito blend. Es un vino de acidez refrescante y vivaz, de complejidad media, armónico y delicado.

B O D E G A S  
**BIANCHI**  
DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM.AR