



Famiglia
BIANCHI



ENÓLOGO: Silvio Alberto



COMPOSICIÓN:

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



COSECHA: Manual



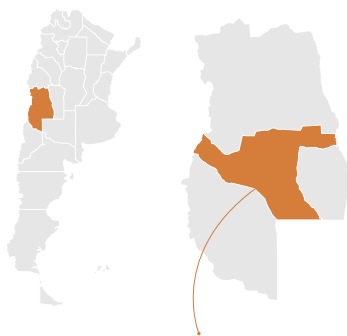
PRODUCCIÓN: 38.700 botellas



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