



# GRAN Famiglia BIANCHI

MALBEC 2021



ENÓLOGO: Silvio Alberto



COMPOSICIÓN: 100% Malbec, single vineyard



PRODUCCIÓN: 74.772 botellas (750ml)



CRianza: 50% del vino fue criado en barricas de roble francés de segundo y tercer uso durante 12 meses.



COSECHA: Manual



ANÁLISIS:

Alcohol: 14,5% | Azúcar Residual: 4,00 g/l | Acidez: 5,20 g/l | pH: 3,65



PRODUCCIÓN POR HÉCTAREA: 8.000 kg/ha.



POTENCIAL DE GUARDA: 10 años

ARGENTINA MENDOZA



FINCA ENZO

TUNUYÁN

VIÑEDO: Enzo Bianchi

ANTIGÜEDAD: 20 años

UBICACIÓN: Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

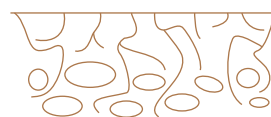
ALTITUD: 1100 m.s.n.m.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: espaldero alto

RENDIMIENTO: dos plantas = 1 botella de Gran Famiglia Malbec



**SUELOS:** de origen aluvional, con gran presencia de cantos rodados de diversos tamaños y pobres en materia orgánica. En las calicatas realizadas hemos podido observar cómo las raíces exploran a través de las rocas, en busca de agua, sustancias nutritivas, como así también, absorbiendo los compuestos calcáreos que luego darán el toque mineral que posee este vino.



RAÍCES

CANTOS  
RODADOS



**NOTAS DE CATA:** En vista se presenta con gran intensidad de color e increíbles destellos violáceos, mostrando su potencia y vivacidad. En nariz presenta aromas intensos, destacándose la frescura y aromas de frutos rojos, tales como cerezas y ciruelas frescas, acompañados de notas especiadas y florales, balanceadas con la vainilla y el chocolate negro adquiridos durante su crianza de 10 meses en roble francés. De ingreso dulce en boca y muy buen volumen, es un vino carnosos, de imponente estructura y complejidad. Tiene acidez equilibrada, que le permite expresar su exquisita frescura, y taninos redondos. Un vino en condiciones de ser bebido hoy, pero con un potencial de guarda excepcional.

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

DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM