



Familia

BIANCHI

MALBEC 2022



ENÓLOGO: Silvio Alberto



COMPOSICIÓN: 100% Malbec



PRODUCCIÓN: 1.000.000 botellas (750ml)



COSECHA: Manual



ANÁLISIS:

Alcohol: 14,6 % | Azúcar Residual: 3,90 g/l | Acidez: 5,30 g/l | pH: 3,70



POTENCIAL DE GUARDA: 6 años

MENDOZA



VIÑEDOS: Este Malbec demuestra las características de tres terruños con características diferenciadas, que harán que el vino muestre una combinación de cada valle, suelo y clima. Las uvas cuyo origen es San Rafael provienen de tres viñedos propios de la familia: Finca Doña Elsa, Finca Asti y Finca Constanza, cada uno de éstos con suelos de composición variable. Las uvas de Valle de Uco provienen de distintos micro terruños dentro del Valle: Gualtallary, Los Árboles y La Consulta, todos a una altitud de alrededor de 1200 m.s.n.m. Finalmente, este Malbec tiene fruta proveniente de Agrelo. Todos estos terrenos tienen suelos de origen aluvional y presencia de rocas o piedras de diferentes tamaños, siendo todos también pobres en materia orgánica.

RENDIMIENTO: 1 planta - 1 botella de Familia Malbec

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: espaldero alto



PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 9.000 kg/ha.



NOTAS DE CATA: La copa se viste de un color violáceo profundo, intenso, característico del Malbec. En la nariz nos deleita la presencia de mineralidad e intensidad de fruta, destacándose la ciruela madura, la cereza, y algunas notas especiadas típicas del Malbec de San Rafael, así como también deijos florales que nos recuerdan a las violetas. Ingreso dulce en boca, con taninos suaves y maduros, un vino de gran balance y complejidad. Final elegante y prolongado.

B O D E G A S
BIANCHI
DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM.AR