



GRAN Familia 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

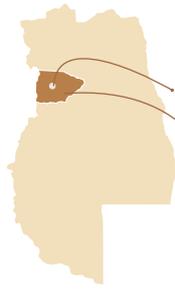


PRODUCCIÓN POR HÉCTAREA: 8.000 kg/ha.



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 Familia 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 carnoso, 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