



Famiglia
BIANCHI

VIOGNIER • 2023



ENÓLOGO: Silvio Alberto



COMPOSICIÓN: 100% Viognier



PRODUCCIÓN: 41.200 botellas (750 ml)



COSECHA: Manual



CRIANZA: 10% del volumen del vino 6 meses en barricas de roble francés



ANÁLISIS:

Alcohol: 13,9% | Azúcar Residual: 1,80 g/l | Acidez: 6,20 g/l | pH: 3,30

VIÑEDOS: Las uvas de Famiglia Viognier provienen de nuestro viñedo en Los Chacayes, Valle de Uco, donde los suelos aluvionales con cantos rodados y bajos en materia orgánica, junto a una altitud de 1.100 metros, aportan una gran complejidad aromática y mineralidad al vino. Las raíces de las vides exploran entre las rocas en busca de agua y nutrientes, mientras que el riego eficiente se realiza con agua pura de deshielo de la cordillera de los Andes, garantizando un manejo óptimo del recurso hídrico.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: espaldero alto

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 9.000 kg/ha.

RENDIMIENTO: 1 planta = 1 botella de Famiglia Bianchi Viognier 

ARGENTINA



MENDOZA

VALLE
DE UCO



NOTAS DE CATA: Atractivo color verdoso y vivaz que refleja su juventud. En nariz, destaca por su frescura, con aromas de flores blancas y frutas tropicales, bien integrados con las notas minerales características del terroir. En boca, presenta una acidez natural, equilibrada y refrescante, con una complejidad justa. Las notas florales y frutales se combinan con la frescura de la acidez, ofreciendo un paso ágil y atractivo que invita a seguir bebiendo.



BODEGAS
BIANCHI
DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM