



Famiglia
BIANCHI

Rosé

• 2023 •



ENÓLOGO: Silvio Alberto



COMPOSICIÓN: 50% Malbec & 50% Pinot Noir



PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 10.000 kg/ha



COSECHA: Manual



ANÁLISIS:

Alcohol: 12,6% | Azúcar Residual: 1,70 g/l | Acidez: 6,10 g/l | pH: 3,30

VIÑEDOS: Finca Doña Elsa

ANTIGÜEDAD: 30 años

UBICACIÓN: Mendoza

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Espaldero alto

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 9.000 kg/ha

SUELOS: De origen aluvional, de textura franco - arenosa, con capas de cantos rodados de mediano tamaño, bañados con leves capas calcáreas que transmitirán sus notas minerales al vino. Además, son suelos pobres en materia orgánica que, combinado con un muy buen manejo de riego, nos permite lograr un equilibrio en las plantas realmente perfecto.

RENDIMIENTO: 1 planta = 1 botella de Famiglia Bianchi Rosé 🍷 = 

ARGENTINA

MENDOZA

SAN
RAFAEL



NOTAS DE CATA: Seductor color rosado muy vivaz. La nariz sorprende por su frescura, con notas de flores blancas y frutos tropicales, muy bien amalgamadas con las notas de carácter mineral que cede el terroir. Su paso en boca es ágil, con una acidez natural muy refrescante y balanceada, donde se pueden percibir notas florales y frutales que invitan a seguir bebiendo.

BODEGAS
BIANCHI

DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM