



SAN RAFAEL | FINCA | MENDOZA

LOS PRIMOS

PRODUCT OF ARGENTINA

MALBEC 2020



ENÓLOGO: Silvio Alberto



VARIEDAD: 100% Malbec



PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 14.000 Kg/Ha



COSECHA: Manual



ANÁLISIS: Alcohol: 13,6 % | Azúcar Residual: 2,30 g/l | Acidez: 4,40 g/l | pH: 3,70



FINCAS Y VIÑEDOS: Nuestros primeros recuerdos comienzan aquí, en los viñedos de la familia, donde corríamos, charlábamos y nos escondíamos en época de cosecha. Esta gran amistad se forjó entre hileras y racimos de uva. Por eso, las fincas seleccionadas para este Torrontés son aquellas que nos transportan a nuestra infancia. Ellas son principalmente dos de las fincas propias de la familia Bianchi: Doña Elsa, Asti, y algunas fincas aledañas de la zona, donde solíamos pasar los veranos. Las parcelas elegidas conjugadas las distintas características del terroir de San Rafael: nos hablan de un lugar de origen, de un modo de vivir y de nuestra historia.



NOTAS DEL ENÓLOGO: A la vista se presenta con un color intenso de matiz violáceo muy atractivo, típico de esta variedad joven. Los aromas a frutas rojas y maduras son los que predominan, acompañas por un toque floral a violetas que caracteriza al Malbec. Además, por las características de nuestro suelo, algunas notas minerales y frescas terminan de darle más juventud y vivacidad a este vino. Es de entrada en boca dulce, con taninos redondos, de estructura media, gran frescura y elegancia. Es un vino equilibrado, ideal para cualquier ocasión en donde lo más importante es el sabor de los grandes momentos con amigos.

B O D E G A S
BIANCHI
DESDE 1928