

# BIANCHI

ORGANIC

MALBEC 2022



En las montañas del sur de Mendoza, donde todas las especies viven en armonía, habita el chivo, el animal que elegimos para representar nuestro compromiso con el medioambiente. Desde allí, de un suelo puro y natural, con viñedos sanos donde prospera la biodiversidad, surge este vino orgánico. Un Malbec que habla de nuestro terroir de origen.



**ENÓLOGO:** Silvio Alberto



**COMPOSICIÓN:** 100% Malbec



**PRODUCCIÓN POR HECTÁREA:** 12,000 kg/ha



**COSECHA:** Manual



**ANÁLISIS:**

Alcohol: 14.5% | Azúcar residual: 3.50 g/l | Acidez: 5.20 g/l | pH: 3.63

## ARGENTINA MENDOZA



**VIÑEDOS:** Finca Doña Elsa, Finca Asti

**ANTIGÜEDAD:** 30 años

**UBICACIÓN:** San Rafael, Mendoza.

**ALTITUD:** 750 m.a.s.l.

**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.

**SISTEMA DE CONDUCCIÓN:** Espaldero alto



**NOTAS DE CATA:** Color rubí brillante con atractivos matices violáceos. Aromas frescos y afrutados en nariz donde destacan ciruelas frescas y moras. Sus taninos son suaves y redondos, con acidez equilibrada y notas de frutos rojos. Tiene un final armonioso y delicado.

BODEGASBIANCHI.COM



BODEGAS  
**BIANCHI**  
DESDE 1928

