



Familia

B I A N C H I

CHARDONNAY 2022



ENÓLOGO: Silvio Alberto



COMPOSICIÓN: 100% Chardonnay



PRODUCCIÓN: 108.000 botellas (750ml)



CRIANZA: El 10% del volumen fue fermentado en barricas de roble francés y criado en las mismas durante 6 meses



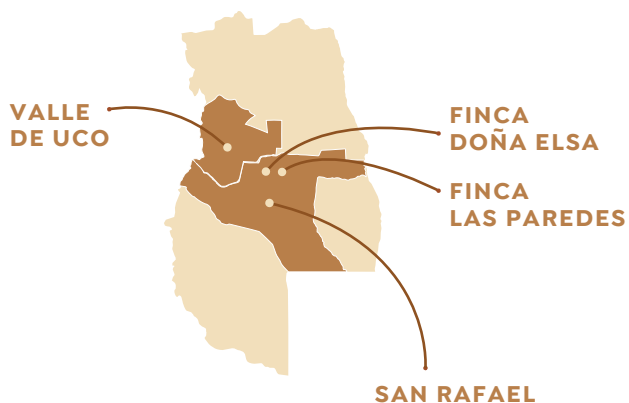
COSECHA: Manual



ANÁLISIS:


Alcohol: 13,7 % v/v | Azúcar Residual: 1,80 g/l | Acidez: 6,22 g/l | pH: 3,37

MENDOZA



VIÑEDOS: Las uvas utilizadas para la elaboración de Familia Chardonnay provienen de dos viñedos propios familiares, de características diferentes: Finca Doña Elsa y Finca Las Paredes y de viñedos de Valle de Uco. Este vino constituye un blend de Chardonnay de distintos micro terruños, todos con suelos pobres de origen aluvional y composición variable, con microclimas diversos, lo que nos permite obtener una muy buena complejidad tanto en aromas como en sabores. Asimismo, todos estos suelos cuentan con sedimentos calcáreos que le otorgan notas minerales y fresca a este vino.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: espaldero alto

RENDIMIENTO: 1 planta - 1 botella de Familia Chardonnay 

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 9.000 kg/ha.



NOTAS DE CATA: Vino de atrayente color verdoso y vivaz. En nariz, sorprende con su fresca, gran concentración y complejidad de aromas, encontrándose notas cítricas y de frutas tropicales, tales como ananá y mango, y frutas blancas, como manzana y durazno blanco. Todas estas se encuentran muy bien amalgamadas con las delicadas notas de vainilla extraídas de su paso por roble francés, que destacan la elegancia de este Chardonnay. En boca, tiene una entrada muy fresca, con muy buena acidez. Se muestra complejo, descubriéndose tanto notas minerales como de frutas, y un dejo de vainilla que lo hace muy atractivo. Es un vino de buena estructura, y tiene un final prolongado.

B O D E G A S
BIANCHI

DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM