



Familia

B I A N C H I

ORGANIC MALBEC 2022



ENÓLOGO: Silvio Alberto



COMPOSICIÓN: 100% Malbec



PRODUCCIÓN: 136.267 botellas (750ml)



COSECHA: Manual

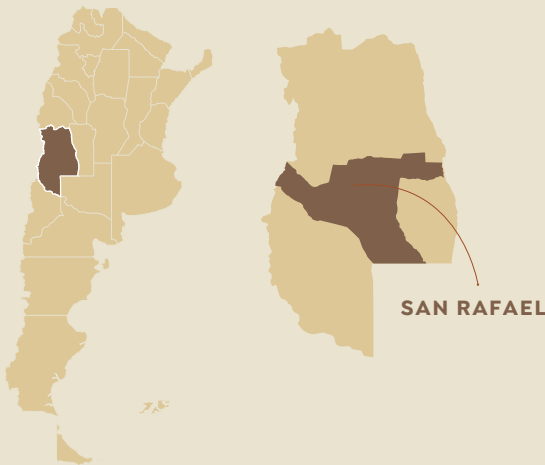


ANÁLISIS:

Alcohol: 14,5% | Azúcar residual: 3,20 g/l | Acidez: 5,40 g/l | pH: 3,75

ARGENTINA

MENDOZA



SAN RAFAEL

VIÑEDOS: Las uvas de este vino provienen de tres viñedos certificados como orgánicos: Finca Doña Elsa, Finca Asti y Finca Constanza. La heterogeneidad de sus suelos y sus microclimas nos permiten obtener gran complejidad en boca así como gran complejidad aromática.

Estos terruños tienen suelos de origen aluvional. Finca Doña Elsa contiene gran presencia de rocas y sedimentos calcáreos que proveen al vino de notas minerales. Por otra parte, Finca Constanza y algunos sectores de Finca Asti presentan suelos más profundos y pobres en materia orgánica que le aportan al vino aromas de frutos rojos junto con delicados y elegantes taninos.

RENDIMIENTO: 1 planta = 1 botella de Familia Organic Malbec



PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 9.000 kg/ha

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: espaldero alto



NOTAS DE CATA: De color rojo profundo con atractivos reflejos violáceos. Por su excelente nivel de maduración este Malbec presenta intensidad aromática de carácter frutal con marcada presencia de frutos rojos y negros así como delicadas notas de vainilla. Vino de ingreso dulce en boca, taninos redondos, acidez equilibrada y presencia de frutos rojos. De cuerpo medio, elegante y final prolongado.

B O D E G A S
BIANCHI

DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM