

Famiglia

B I A N C H I

VIOGNIER 2023



ENÓLOGO: Silvio Alberto



COMPOSICIÓN: 100% Viognier



PRODUCCIÓN: 41.200 botellas



COSECHA: Manual



ANÁLISIS:

Alcohol: 13,90% | Azúcar Residual: 1,80 g/l | Acidez: 6,20 g/l | pH: 3,30

ARGENTINA

MENDOZA



VIÑEDOS: Las uvas de este vino provienen de nuestro viñedo ubicado en Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco. Los suelos son de origen aluvional, con gran presencia de cantos rodados de diversos tamaños y pobres en materia orgánica. Están a una altitud de 1300m sobre el nivel del mar aproximadamente. El agua utilizada es obtenida directamente del deshielo de la nieve de la Cordillera de los Andes, caracterizada por su alta pureza y calidad.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: espaldero alto

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 9.000 kg/ha.

RENDIMIENTO: 1 planta = 1 botella de Famiglia Bianchi Viognier



NOTAS DE CATA: Seductor color verdoso 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.

B O D E G A S
BIANCHI

DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM