

— BIANCHI — IV GENERACIÓN



ENÓLOGO: Silvio Alberto



COMPOSICIÓN: 100% Malbec



PRODUCCIÓN: 8.013 botellas (750ml) - 52 botellas (1.500ml)



CRIANZA: 90% del volumen del vino fue criado 12 meses en barricas de roble francés (15% de 1er uso y 75% de 2do y 3er uso). El 10% restante fue criado 12 meses en ánforas.



COSECHA: Manual



ANÁLISIS:

Alcohol: 14,5% | Azúcar Residual: 3,00 g/l | Acidez: 5,40 g/l | pH: 3,73



POTENCIAL DE GUARDA: 15 años

ARGENTINA MENDOZA



VIÑEDO: Enzo, Single Vineyard & Single Block (Lote#12)

ANTIGÜEDAD: 20 años

ALTITUD: 1100 m.s.n.m.

RENDIMIENTO:

2,5 plantas = 1 botella de IV Generación Gran Malbec



SISTEMA DE CONDUCCIÓN: espaldero alto

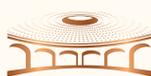
UBICACIÓN: Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 6.000 kg/ha

SUELOS: De origen aluvional, con gran presencia de cantos rodados de diversos tamaños y pobres en materia orgánica. En las calicatas realizadas hemos podido observar cómo las raíces exploran a través de las rocas, en busca de agua, sustancias nutritivas, como así también, absorbiendo los compuestos calcáreos que luego darán el toque mineral que posee este vino.



NOTAS DE CATA: Intenso color rojo con seductores matices violáceos. En nariz, su frescura y vivacidad es lo primero que se destaca, para luego dar paso a notas de frutos rojos frescos, como moras y grosellas, con ciertos dejes florales que recuerdan a violetas, y leves notas especiadas y minerales, exquisitamente balanceadas con suaves toques de chocolate y vainilla, aportadas por su añejamiento en roble francés. Este vino posee un ingreso en boca vibrante y fresco, marcándose la dulzura típica del Malbec. Con un centro de boca voluminoso y graso, de muy buena estructura y complejidad, taninos dulces y maduros, que terminan de dar un final prolongado. Gran potencial de guarda.


BODEGAS
BIANCHI
DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM