



Famiglia
BIANCHI

MALBEC • 2023



ENÓLOGO: Silvio Alberto



COMPOSICIÓN: 100% Malbec



PRODUCCIÓN: 780.000 botellas (750 ml)



CRIANZA: 20% del volumen del vino 8 meses en barricas de roble francés (3° y 4° uso)



COSECHA: Manual



ANÁLISIS:

Alcohol: 14,0% | Azúcar Residual: 3,30 g/l | Acidez: 5,40 g/l | pH: 3,65



POTENCIAL DE GUARDA: 6 años

VIÑEDOS: Blend de tres terroir (San Rafael - Valle de Uco - Luján de Cuyo)
Las uvas cuyo origen es San Rafael, provienen de tres viñedos diferentes, Finca Doña Elsa, ubicada en el distrito de Rama Caída, Finca Asti situada en el distrito de Las Paredes y Finca Constanza, ubicada en el distrito de Cuadro Benegas. Las uvas del Valle de Uco, también provienen de distintos micro terruños dentro del Valle de Uco, Gualtallary, Los Árboles y La Consulta. Finalmente, otro de los terroir que le entregan características distintivas a este blend de Malbec, Agrelo, con sus notas florales como violeta y frutos negros.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: espaldero alto.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 9.000 kg/ha.

RENDIMIENTO: 1 planta = 1 botella de Famiglia Malbec



ARGENTINA



MENDOZA

VALLE
DE UCO



LUJÁN
DE CUYO

SAN RAFAEL



NOTAS DE CATA: La copa se viste de un color violáceo profundo, intenso, característico del Malbec. En la nariz nos deleita la presencia de mineralidad e intensidad de fruta, destacándose la ciruela madura, la cereza, y algunas notas especiadas típicas del Malbec de San Rafael, así como también deijos florales que nos recuerdan a las violetas. Ingreso dulce en boca, con taninos suaves y maduros, un vino de gran balance y complejidad. Final elegante y prolongado.



BODEGAS
BIANCHI
DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM