



VALENTÍN BIANCHI

MALBEC

Añada / Vintage:
Varietal / Variety:

2015
Malbec 95%
Cabernet Sauvignon 5%

Alcohol :
Azúcar Residual / Sugar Residual:
Acidez / Acidity:
PH:

12,80 % V/V
2,53 g/l
5,92 g/l
3,73

VIÑEDOS / VINEYARDS:

Finca Asti (Las Paredes) y Finca Doña Elsa (Rama Caída), ubicadas a 750 metros sobre el nivel del mar. Rama Caída es una de las áreas más frescas de San Rafael. Terrenos de composición areno calcáreos de origen aluvional. / *Finca Asti (Las Paredes) and Finca Doña Elsa (Rama Caída), located 750 meters above sea level. Rama Caída is one of the freshest areas of San Rafael. Sandy calcareous soils of alluvial origin.*

TIPO DE COSECHA / HARVEST: Manual en bins.

TIEMPO DE BARRICA / TIME IN BARREL: 6 meses/ 6 months.

TIEMPO DE BOTELLA / TIME IN BOTTLE: 6 meses/ 6 months.

PRODUCCIÓN POR HÉCTAREA / PRODUCTION PER HECTARE: 10.000 kg/ha.

PRODUCCIÓN TOTAL / TOTAL PRODUCTION: 20.000 cajas x 9 litros

PROCESO DE FERMENTACIÓN / FERMENTATION PROCESS:

Fermentación clásica, con remontajes periódicos del mosto-vino sobre el sombrero de orujos. Dos semanas de maceración en contacto con orujos. Temperatura controlada que no excede los 27°C. / *Classic fermentation, with regular pumping of the must/wine over the pomace cap. Two week maceration in contact with pomace. Controlled temperature not exceeding 27°.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES:

Color rojo de reflejos violáceos. Aromas frutados, mermelada de ciruelas, higos que se combinan con toques especiados, vainilla y tostados aportados por el roble. En boca es untuoso, redondo, de taninos jóvenes y dulces, de largo final y dejo a frutas. / *Red color with purple shades. Fruity aromas, plum marmalade, figs combined with subtle notes of vanilla and toast from the oak. In the mouth, it is creamy and round, complex, of young and sweet tannins. Long finish and fruity aftertaste.*



WWW.BODEGASBIANCHI.COM.AR