



# Familia

## BIANCHI

### MALBEC

Añada / Vintage:	2008
Varietal / Variety:	100% Malbec
Alcohol / Alcohol:	14.40 %
Azúcar Residual / Residual Sugar:	2.53 g/l
Acidez / Acidity:	5.62 g/l
PH / pH:	3.40
Viñedos / Vineyards:	Doña Elsa
Cosecha / Harvest:	Manual
Producción por hectárea / Production per Hectare:	7500 Kg.
Proceso de fermentación / Fermentation Process:	Clásica con bombeos periódicos. Tres semanas de maceración. Fermentación y temperatura controlada que no excede los 30° C.

*Classical with periodical pump-over. Three weeks of maceration. Fermentation at controlled temperature that do not exceed the 30° C.*

Tiempo en barrica / Time in barrel:	10 meses / 10 months
Tipo de barrica / Type of barrel:	80% Roble Francés Nuevo, 20% Roble Americano Nuevo / 80% New French oak, 20% New American oak
Tiempo en botella / Time in bottle:	10 meses / 10 months
Producción total / Total Production in cases 9L:	10000

#### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES:

Vino de color rojo violáceo oscuro. Aromas netamente frutados a ciruela madura y confitura de ciruelas con baño de chocolate, con final voluptuoso de cerezas. Dulces aportados por el roble francés se funden con intensos especiados aportados por el roble americano y completan su compleja trama aromática. En boca es intenso y persistente, logrando complicidad con los aromas de nariz y terminando de seducir nuestros sentidos.

*Some people feel this may be finest variety grown in Argentina. The luscious, intense fruit aromas that hint of ripe plums, cherries and berries give an initial indication of why this variety is so highly through of. The flavors are similar to the aromas with a mouth feel of a massive presence but at the same time soft and silky.*

  
CASA  
BIANCHI  
FAMILIA DE VINOS

*Cappellini com tiras de alcatra e champignon. Jantar em 12/11/2012.*