



1887

RED BLEND

Añada / Vintage :	2015
Varietal / Variety:	Malbec 60 % Cabernet Sauvignon 30 % Merlot 10 %
Alcohol:	13.80 % V/V
Azúcar Residual / Residual Sugar:	2,37 g/l
Acidez / Acidity:	4.97 g/l
PH:	3,65

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 / TYPE OF HARVEST: *Manual en bins.*

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

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

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

PRODUCCIÓN TOTAL / TOTAL PRODUCTION: *5.000 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 y rubies. Aromas frutados, mermelada de ciruelas, higos que se combinan con toques especiados que le aporta el cabernet, notas de frutas secas, vainilla y tostados aportados por el roble. En boca es untuoso, redondo, de taninos jóvenes, dulces que marcan su presencia haciéndolo muy interesante y amplio, de largo final y dejo a frutas.

Justamente el hecho de ser un blend le otorga características organolépticas de sus componentes, para darle gran complejidad e importante personalidad. / *Red color with purple and ruby hues. Fruity aromas, plum marmalade, figs combined with the spicy hints of cabernet, notes of dried fruit, vanilla and toast from the oak. In the mouth it is creamy, round and of young and sweet tannins that stand out to make it an interesting, ample wine with a long finish and fruity aftertaste.*

Precisely the fact of being a blend, it provides the organoleptic characteristics of its components so as to deliver a great complexity and a marked character.

Famiglia
BIANCHI

WWW.FAMIGLIABIANCHI.COM.AR