

MALBEC ROBLE

# BIANCHI DOC



## DATOS ANALÍTICOS / ANALYTICAL DATA:

AÑADA / VINTAGE: 2016

VARIETAL / VARIETY: 100% Malbec

ALCOHOL / ALCOHOL: 12,60 %V/V

AZUCAR RESIDUAL / RESIDUAL SUGAR: 4,82 g/l

ACIDEZ / ACIDITY: 5,25 g/l

PH / PH: 3,70

TIEMPO EN BOTELLA / TIME IN BOTTLE: 3 months.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA

/PRODUCTION PER HECTARE: 14.000 kg/ha.

PRODUCCIÓN TOTAL / TOTAL PRODUCTION: 7.500 Bottles.

## VIÑEDOS / VINEYARDS:

Viñedos ubicados en San Rafael, Mendoza a 750 metros sobre el nivel del mar. Terrenos de composición areno calcáreos de origen aluvial. Vineyards located in San Rafael, Mendoza, 750 meters above sea level. Sandy calcareous soils of alluvial origin.

## PROCESO DE FERMENTACIÓN / FERMENTATION PROCESS:

Clásica con bombeos periódicos. Una semana de maceración. Fermentación y temperatura controlada que no excede los 28° C. Typical fermentation with regular pumping-over. One-week maceration. Fermentation and controlled temperature not exceeding 28°C.

## NOTAS DE CATA / TASTING NOTES:

Vino joven, donde los aromas clásicos de Malbec, ciruelas maduras y violetas son evidentes en la nariz, con sutiles indicios de vainilla. La belleza del Malbec en Argentina es una habilidad de combinar una rica sensación en boca con una suave sedosidad normalmente asociada con los vinos más livianos y este vino no decepciona, combinando con placentera fruta que imita a los aromas.

Young wine, where classic aromas of Malbec and ripe purple plums are evident in the nose, with subtle hints of vanilla. The beauty of the Malbec in Argentina consists in the capacity of combining a rich sensation in the mouth with a soft silkiness usually associated with lighter wines. This wine never disappoints, combining with pleasant fruits that match its aromas.