

# Famiglia BIANCHI



## CHARDONNAY

Añada / Vintage	2014
Varietal / Variety:	100% Chardonnay
Alcohol / Alcohol:	13.6 % V/V
Azúcar Residual / Residual Sugar:	3.73 g/l
Acidez / Acidity:	5.25 g/l
PH / pH:	3,60
Viñedos / Vineyards:	Finca Las Paredes, ubicada en distrito Las Paredes, San Rafael, y Proveedor de Cuadro Benegas

seleccionado por su calidad desde ya varios años./ Finca Las Paredes, located in Las Paredes district (San Rafael), and Cuadro Benegas supplier, has been selected for its quality a few years ago.

Cosecha / Harvest: Manual en cajas de 17 kg. cada una / Hand picking in boxes of 17 kg. each

Producción por hectárea / Production per Hectare: 8000 Kg.

Proceso de fermentación / Fermentation Process:

Prensado directo en prensa neumática con presiones no mayores a 0,6 bar. El mosto flor es fermentado a temperatura controlada de 18°C en un 100% en barricas de 225 litros de roble francés de tostado medium y medium plus, de las cuales 33% de las mismas era de primer uso, 33% de segundo uso y el restante 33% de tercer uso. Solamente una parte de ellas (aproximadamente el 30% realizó la fermentación maloláctica). Luego de 9 meses en barrica se procedió al corte y estabilización del mismo por frío. El embotellado después de estas operaciones se realiza bajo atmósfera inerte para la mejor preservación de los aromas. Las botellas permanecerán 6 meses en los sótanos de la bodega antes de su salida al mercado para lograr mayor complejidad en los aromas. / Direct pressing, using a pneumatic press, at pressures below 0,6 bar. The must is fermented at controlled temperatures, not exceeding 18°C. 100% of the fermentation process occurs in French oak barrels—medium toast and medium plus— with a capacity of 225 liters. 33% were first use barrels, 33% were second use barrels, and the remaining 33% were third use barrels. Only 30% of them went through the malolactic fermentation. After 9 months of aging, we proceed with cold stabilization and bottling, within an inert environment to preserve the aromas. In order to achieve an aromatic complexity, the bottles remain in the wine cellar for six months before being shipped to the market.

Tiempo en barrica / Time in barrel: 9 meses / 9 months

Tiempo en botella / Time in bottle: 6 meses / 6 months

Producción total / Total Production in cases 9l.: 4.000 cajas x 9 litros

Producción por Hectárea / Yield per hectare: 8 Tons/Ha

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES:

Color amarillo con reflejos verdosos. En nariz se aprecian aromas de fruta que recuerdan a ananá, pera, durazno blanco, notas de miel. Dejos especiados con matices ahumados, vainilla, aportados por las barricas de roble, sirven de base y acomplejan los aromas de este varietal. En boca la primera impresión es de aromas lácticos, que lo hacen untuoso y redondo, en conjunto con frutas maduras que se abren paso ocupando de forma plena y armónica el paladar. De una complejidad excepcional, su carácter adquirirá mayor cantidad de matices cuando se encuentre con los tiempos de botella. / Soft yellow color with greenish highlights. On the nose it displays aromas of delicate fruits, such as pineapple, pears, white peaches and notes of honey. The presence of vanilla, spicy and smoky touches, due to the aging in oak barrels, provides the wine with aromatic complexity.

In the mouth is round and unctuous, with an interesting complexity, specially reached during the bottle aging. It shows ripe fruity flavors that harmoniously fills the palate.