BIANCHI

Particular

MALBEC

ANALYTICAL DATA:
DATOS ANALÍTICOS:

AÑADA / VINTAGE: 2014

VARIEDAD DE LA UVA / VARIETY : 100 % MALBEC

ALCOHOL: 14,7 % V/V
AZUCAR RESIDUAL / RESIDUAL SUGAR: 3,86 g/l
ACIDEZ / ACIDITY: 5,94 g/l
PH / PH: 3,65

TIEMPO EN BOTELLA / TIME IN BOTTLE: 8-10 meses / *8-10 months.*

TIEMPO EN BARRICA: 12 meses / *12 months .*

TIPO DE BARRICA / TIME IN BARREL: Francesa / *French.*

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA / PRODUCTION PER HECTARE: 7500-8000 kg/ha.

PRODUCCIÓN TOTAL / TOTAL PRODUCTION : 27.000 Botellas / *27.000 bottles.*

VIÑEYARDS:
VIÑEDOS:

Finca Asti ubicada en el Departamento de Las Paredes, Ciudad de San Rafael, Provincia de Mendoza. Suelos pedregosos pobres en materia orgánica, poco profundos, ideales para el cultivo del Malbec. Todo el viñedo se encuentra protegido con sistema antigranizo.

Finca Asti located in the Department of Las Paredes, San Rafael City. Its stony and shallow soils, poor in organic material are ideal for the cultivation of the Malbec variety. The entire vineyard is protected by an anti- hail system.

FERMENTATION PROCESS:
PROCESO DE FERMENTACIÓN:

Cosecha manual de uvas en cajas plásticas de 20 kg de capacidad. Descobajado y despalillado suave. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas a temperaturas controladas de no más de 27°C, la maceración transcurre en 3 semanas aproximadamente.
El vino descansa en barricas nuevas de roble francés (80%) y roble americano (20%) de tostado medio durante 12 meses, en los cuales intensifica complejidades y acrecienta su personalidad.
Luego se realiza el blend final mediante intensas degustaciones y se fracciona.
El vino embotellado pasa como mínimo 8 meses de botella madurando su carácter antes de salir al mercado.
Hand-harvested, the grapes are stored in 20 kg-plastic cases. Soft stripping and de-stalking. Alcoholic fermentation with selected yeasts at a controlled temperature not exceeding 27°C; maceration takes approximately 3 weeks.
The wine is aged in new medium-toast French (80%) and American (20%) oak barrels during 12 months, where its complexities are intensified and its personality is enhanced.
Then, after intense wine tasting, the final blend is done and the wine is bottled.
The bottled wine is maintained at least 8 months in bottle to age its character before coming out into the market.

TASTING NOTES:
NOTAS DE CATA:

Color rojo profundo con destellos violáceos. De complejos aromas a frutos negros maduros, se destacan notas de ciruelas, guindas, higos, y un delicado perfume a violetas. Se armoniza con la crianza en barrica que le otorga elegantes matices de tostados, leve vainilla, caramelo, especias y chocolate. En boca se percibe amplio y de fuerte intensidad aromática. De gran cuerpo, estructura y concentración. Su excelente equilibrio entre acidez y taninos redondos y maduros, definen un vino con nervio y personalidad. De final persistente y seductor.
Deep red color with purplish hues. Complex ripe black fruit aromas emerge, with notes of plums, cherries and figs and a delicate flavor of violet flowers. The harmony from its aging in barrel grants elegant hints of toast, slight vanilla, caramel, spices and chocolate. It is perceived as ample and of a strong aromatic intensity. Good body, structure and concentration. Its excellent balance between acidity and round tannins define a wine with vigor and personality. Persistent and seductive finish.