



Presentación Bodega



La Bodega

En el año 1887, nace en Italia Don Valentín Bianchi. En 1910 deja atrás su Fasano natal y emprendió su viaje de Italia hacia Argentina, a la ciudad mendocina de San Rafael, donde lo esperaba un futuro prometedor. Siempre entusiasta y curioso, supo trabajar en distintos rubros mientras su sueño de crear algo grande se hacía cada vez mayor.

Maestro Mayor de Obras, pionero en la industria de la madera y concejal del Honorable Concejo Deliberante de San Rafael; Don Valentín empezó a idear lo que en un futuro sería su proyecto de vida: fundar una bodega y exportar sus vinos de Argentina al mundo.

En 1928, el sueño se hizo real, luego de dedicar grandes esfuerzos nace Bodegas Bianchi. El espíritu emprendedor y la vocación de Don Valentín nunca se apagó. Dispuesto a hacer los mejores vinos, Don Valentín importó cepas y las readaptó a las características climáticas y regionales del suelo sanrafaelino. Así, poco a poco, se fue forjando una bodega familiar cuyo nombre se convertiría en una tradición de excelentes vinos.

El legado continuó con Enzo Bianchi, su hijo y Valentín "Tincho" Bianchi, su nieto; reconocidos enólogos que continuaron la labor del fundador con la misma vocación, hasta conseguir que la bodega estuviera entre las de mayor prestigio en el país y el mundo. Desde hace 80 años y a lo largo de 4 generaciones, se mantienen intactos los valores de una familia que dejó grabado para siempre su nombre en la historia del vino argentino.

Puntos de Distinción

- Bodegas Bianchi es de las pocas bodegas líderes en Argentina que se conserva en manos de y dirigidas por la familia fundadora.
- 350 hectáreas en las mejores zonas vinícolas de Mendoza: Valle de Uco y San Rafael.
- 50 años de enología de Enzo Bianchi segunda generación de la familia y precursor de la vitivinicultura argentina.
- En 2010, se invirtieron \$10M USD. Se construyó una nueva planta con más de 5,000 m2 con tecnología de última generación.
- La bodega vitivinicultura más visitada de Argentina.



NEW AGE

MENDOZA, ARGENTINA.



Variedades: Torrontés, Sauvignon Blanc.

Reposo: Sin Reposo.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10° C

Notas del Sommelier: De color amarillo verdoso de tonalidad muy leve.

Aromas frutales y florales de gran intensidad, típico de los varietales que lo componen. En boca refrescante mezcla de frutos maduros y flores multicolores que nos recuerdan una mañana primaveral en la campiña. Equilibrada acidez, suave, dulce, chispeante y muy divertido.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Aperitivos, canapés o mariscos.



ELSA BIANCHI TORRONTES

SAN RAFAEL, MENDOZA, ARGENTINA.



Variedad: 100% Torrontés.

Reposo: Sin Reposo.

Temperatura de Servicio: Servir de 9 a 12° C

Notas del Sommelier: Color amarillo pálido y acabado brillante. Jóvenes y delicados aromas muestran un grado de intensidad grato con interesante complejidad, bien integradas notas de pomelo, flor de naranjo, manzana y otras frutas exóticas tipo litchi. Recuerda a los aromas percibidos en nariz, buena y agradable permanencia de estas sensaciones en el paladar posterior a degustarlo.

Maridaje: Se recomienda acompañar con canapés o mariscos.





ELSA BIANCHI CHARDONNAY

SAN RAFAEL, MENDOZA, ARGENTINA.



Variedades: 90% Chardonnay, 10% Semillón.

Reposo: Sin reposo.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10° C

Notas del Sommelier: Color de intensidad media, con leves reflejos verdosos. El aroma nos trae inmediatamente a la nariz la presencia de intensos aromas jóvenes e impetuosos, con sus dejes de cáscaras de cítricos, flores blancas, aromas a piña y sus típicas notas a pera. En boca es un vino fresco, joven y de un paladar sedoso, notas tropicales y la acidez equilibrada que perdura su recuerdo.

Maridaje: Se recomienda acompañar con mariscos, comidas ligeras a base de verduras y pastas con salsas suaves.



ELSA BIANCHI CABERNET SAUVIGNON

SAN RAFAEL, MENDOZA, ARGENTINA.



Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Reposo: Sin crianza.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16° C

Notas del Sommelier: Color profundo y atrayente de ribetes rojo rubí. Los aromas especiados a pimienta y regaliz son complejos con frescas notas tostadas y de menta silvestre. Las frutas silvestres como la mora y el cassis se funden luego y al pasar por la boca se torna impetuoso y sobrio con marcada presencia final de frutos negros.

Maridaje: Se recomienda acompañar con carnes asadas, verduras al vapor y quesos semi-duros como el gouda.



ELSA BIANCHI MALBEC

SAN RAFAEL, MENDOZA, ARGENTINA.



Variedad: 100% Malbec.

Reposo: Sin reposo.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 17° C

Notas del Sommelier: Atrayente color de intenso rojo violáceo. Sedosa complejidad aromática de ciruelas y cerezas negras con sutiles dejos ahumados. Sus taninos a la vez intensos y sedosos dominan el paladar y dejan una placentera sensación final de redondez y armonía.

Maridaje: Se recomienda acompañar con carnes asadas, combina muy bien con pastas, cocina sazónada y quesos semi-duros.



ELSA BIANCHI SYRAH

SAN RAFAEL, MENDOZA, ARGENTINA.



Variedad: 100% Syrah.

Reposo: Sin Reposo.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 17° C

Notas del Sommelier: Color púrpura oscuro.

Sutiles aromas a guindas y cerezas resaltan sobre un fondo ahumado de especias. Su estructura firme y equilibrada se conjuga para entregarnos lo mejor de su persistente personalidad. El bouquet recuerda a mermelada de ciruelas.

Maridaje: Se recomienda acompañar con una cocina mediterránea, quesos semi duros, guisos o carnes de caza.



OASIS SUR CABERNET SAUVIGNON

SAN RAFAEL, MENDOZA, ARGENTINA.



Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Reposo: 3 meses en botella.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 17° C

Notas del Sommelier: Vino de color violáceo intenso.

En nariz se destacan notas especiadas y de pimienta roja, junto a notas de frutos rojos. Muy fresco en boca, de acidez equilibrada, buena estructura en boca, taninos suaves y buena persistencia.

Maridaje: Se recomienda acompañar con las carnes asadas, las terrinas de aves y los quesos variados.



OASIS SUR MALBEC

SAN RAFAEL, MENDOZA, ARGENTINA.



Variedad: 100% Malbec.

Reposo: 3 meses en botella.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 17 °C

Notas del Sommelier: Vino de color violáceo intenso.

En nariz se destacan notas frutales que recuerdan a las ciruelas, moras e higos frescos. Destacable untuosidad en boca, taninos dulces y buena persistencia. De final armónico y frutado.

Maridaje: Se recomienda acompañar con carnes asadas, combina muy bien con pastas, cocina sazónada y quesos semi-duros.





FAMIGLIA BIANCHI CHARDONNAY

SAN RAFAEL, MENDOZA, ARGENTINA.



Variedad: 100% Chardonnay.

Reposo: El 50% del volumen fermenta en barricas de roble francés nuevo. El tiempo total de contacto con el roble fue de 8 meses.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16° C

Notas del Sommelier: Atrayente color verdoso y vivaz. En nariz sorprende con su frescura, gran concentración y complejidad de aromas, encontrándose notas cítricas y frutas tropicales tales como ananá, mango, manzana, durazno blanco muy bien amalgamadas con notas de vainilla extraídas de su paso por roble francés que destacan la elegancia de este chardonnay. En boca tiene una entrada muy fresca, con muy buena acidez, refrescante, complejo, descubriéndose notas minerales, frutas y un dejo de vainilla que lo hace muy atractivo, de muy buena estructura, con un final prolongado.

Maridaje: Se recomienda acompañar con un tártaro de atún y salmón, para salmón ahumado, pastas con mariscos y crema, y en general para pescados grasos a la plancha como albacora y atún.



FAMIGLIA BIANCHI CABERNET SAUVIGNON

SAN RAFAEL, MENDOZA, ARGENTINA.



Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Reposo: El vino descansa 8 meses en barricas de roble francés.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 17° C

Notas del Sommelier: A la vista se observa como un vino intenso, de color rojo profundo, con un matiz muy agradable en donde se puede apreciar el rojo rubí coronado por ciertos destellos violáceos. Compleja intensidad aromática en donde se destacan las especias, como pimienta roja, pimienta negra, acompañadas por deijos de frutos rojos y ciertas notas minerales, que junto a la vainilla y chocolate obtenidas de su crianza en roble francés, terminan de generar un excelente complejidad de aromas en donde el equilibrio fruta-madera es destacable. En la boca es armonioso, con sabor complejo en donde destaca el fino equilibrio entre especias, frutos rojos y las notas de roble que con una firme estructura, acidez equilibrada y taninos elegantes y jugosos, permiten lograr un amplio paso de boca, con muy buen volumen, estructura y persistencia final.

Maridaje: Se recomienda acompañar con carnes rojas asadas, carnes de caza y guisos.



FAMIGLIA BIANCHI MALBEC

SAN RAFAEL, MENDOZA, ARGENTINA.



Variedad: 100% Malbec.

Reposo: El vino descansa 8 meses en barricas de roble francés.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 17° C

Notas del Sommelier: En la copa se viste de un color violáceo profundo, intenso. A la nariz la presencia de la frescura, mineralidad e intensidad de fruta nos deleita, destacándose la ciruela madura, la cereza y algunas notas especiadas que suele tener el Malbec proveniente de San Rafael, muy bien amalgamada con los dejes dulces de vainilla, chocolate extraídos durante su crianza en roble. Ingreso dulce en boca, característica que identifica al Malbec, acompañada por la presencia de taninos suaves, maduros, que todavía persisten, pero que son necesarios para su evolución en el tiempo, con gran equilibrio ácido en boca, complejo, encontrándose las mismas notas de frutas que en nariz, muy buen final en boca, equilibrado y elegante.

Maridaje: Se recomienda acompañar con quesos maduros, carnes rojas, hongos o el asado argentino.



PARTICULAR CABERNET SAUVIGNON

SAN RAFAEL, MENDOZA, ARGENTINA.



Variedades: 90% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec.

Reposo: 12 meses 70% del volumen en roble francés.

Temperatura de Servicio: Servir de 17 a 18° C

Notas del Sommelier: A la vista se presenta con un color profundo, de gran intensidad y tonos rojos violáceos, vivos y elegantes. Como gran exponente de cabernet Sauvignon de San Rafael, en la nariz presenta con notas especiadas, en donde se destacan las pimienta negra y roja, pimienta roja y dejes de notas de frutos negros, con un carácter mineral típico de Finca Asti, ensambladas perfectamente con las delicadas expresiones de vainilla y chocolate proveniente de su crianza en roble francés nuevo. En boca es un vino soberbio, de gran estructura y complejidad, destacándose su centro de boca, con un final equilibrado y taninos presentes pero amables, que seguramente permitirán que la guarda de este vino se prolongue por varios años.

Maridaje: Se recomienda acompañar con carnes rojas como filete con champiñones, bife a la pimienta con puré de camote, estofado de cordero, tórtolas, perdices y también riñones al jerez.



PARTICULAR MALBEC

SAN RAFAEL, MENDOZA, ARGENTINA.



Variedades: 96% Malbec, 4% Cabernet Sauvignon.

Reposo: 12 meses 70% del volumen en roble francés.

Temperatura de Servicio: Servir de 17 a 18° C

Notas del Sommelier: Malbec de gran intensidad de color, con un matiz violáceo profundo, elegante y sensual. Este Malbec se viste con un color rojo profundo con increíbles tonos violáceos, de gran intensidad y vivacidad. En nariz es una verdadera canasta de fruta, en la cual podemos encontrar notas de frutos negros, ciruela madura y ciertos dejos de notas especiadas, muy bien amalgamadas con reminiscencias de chocolate negro, vainilla y ahumados obtenidos de su crianza en roble, que terminan de darle una complejidad que unida a la frescura hacen de este vino un excepcional exponente de Malbec. Entrada en boca dulce, taninos amables pero persistentes que le serán muy útiles para seguir su maduración en botella, de gran estructura y volumen en boca, carnoso, elegante, de acidez equilibrada con un gran final en boca que lo hace persistente y armónico.

Maridaje: Se recomienda acompañar con platos potentes a base de carne, quesos curados y azules, venados o carnes de caza.



ENZO BIANCHI GRAN CORTE

SAN RAFAEL, MENDOZA, ARGENTINA.



Variedades: 41% Cabernet Sauvignon, 35% Malbec, 15% Merlot, 9% Petit Verdot.

Reposo: 14 meses (90% Roble Francés nuevo y 10% Roble Americano nuevo) + 12 meses en botella.

Temperatura de Servicio: Servir de 17 a 18° C

Notas del Sommelier: Vino de color profundo e intensos matices violáceos, atractivo y seductor. En nariz se aprecia el perfecto balance entre las variedades que lo componen, por un lado, encontramos profundas notas de frutos rojos, floral, amalgamadas con notas especiadas, hierbas frescas y frutas negras maduras, fundidas elegantemente con dejos a chocolate y vainilla. Se trata de un vino notoriamente complejo, con muy buena estructura, taninos sedosos, untuoso y con muy buen equilibrio ácido, fresco de gran potencial de guarda.

Maridaje: Se recomienda acompañar con cordero asado, carnes de caza o guisos. También los platos con base de hongos y quesos fuertes.




EVEREST
WINES & SPIRITS
— 8 8 4 8 —

www.everestwinespirits.com