



BODEGAS BIANCHI FAMILIA BIANCHI CHARDONNAY SAN RAFAEL, MENDOZA, ARGENTINA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 13,9%.

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

Capacidad de Guarda: 3 años.

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.



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.



La Bodega

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.