



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

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Malbec.

Alcohol: 13,4%.

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

Capacidad de Guarda: 7 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 17 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



En la copa se viste de un color violáceo profundo, intenso, característicos de los Malbec.



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.



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



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.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com