



## **BODEGAS BIANCHI PARTICULAR MALBEC** SAN RAFAEL, MENDOZA, ARGENTINA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedad:** 96% Malbec, 4% Cabernet Sauvignon.

**Alcohol:** 14,5%.

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

**Capacidad de Guarda:** 10 años.

**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.



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



### 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.