BODEGAS
BIANCHI
VINOS DE FAMILIA
DESDE 1928

FAMIGLIA MALBEC
MENDOZA, ARGENTINA

Sinónimo de una tradición de excelencia en vinos que comienza en 1928, hoy Casa Bianchi es una de las pocas bodegas líderes de Argentina que se conserva en manos de la familia fundadora. En la actualidad, Casa Bianchi cuenta con 350 hectáreas repartidas en tres fincas. Es una de las bodegas de familia, sinónimo de calidad, trayectoria e innovación, con el orgullo de ser Argentina y con proyección internacional. En 2010, se invirtieron $10M USD. Se construyó una nueva planta con más de 5,000 m² con tecnología de última generación. Paralelamente se continúa desarrollando en espectacular sector de turismo que hoy recibe más de 100,000 turistas por año posicionándola como la bodega más visitada de Argentina. carnes asadas, combina muy bien con pastas, cocina sazonada y quesos semi-duros.

Tipo de vino: Tinto.
Variedades: 100% Malbec.
Alcohol: 14.4%
Reposo: 10 meses (80% roble Francés nuevo y 20% roble Americano nuevo) + 10 meses en botella.
Capacidad de añejamiento: 6 a 7 años.
Temperatura de servicio: 18° C.
Tipo de suelo: Aluvional. Franco-arcilloso.

Vista:
Vino de color rojo violáceo oscuro.

Nariz:
Aromas netamente frutados a ciruela madura y confitura de ciruelas con baño de chocolate, con final voluptuoso de cerezas. Dulces aportados por el roble francés se funden con intensos especiados aportados por el roble americano y completan su compleja trama aromática

Boca:
En boca es intenso y persistente, logrando complicidad con los aromas de nariz y terminando de seducir nuestros sentidos.

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

Ferrer y Asociados®
pasión por el vino

Laguna de Términos N° 66-A, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo. C.P. 11320, CDMX.
5203 6611 / 5203 6707 / 5203 9162 / 5203 0883 | fax: 5203 8886
ferrer.com.mx