



Bodegas Bianchi Familia Malbec

Mendoza, Argentinië

KLIMAAT & TERROIR: Een warm klimaat. De bodems bestaan voornamelijk uit roodbruin (ijzerhoudend) zand. De wijngaarden liggen op zo'n 600 meter hoogte tegen de hellingen van het Andesgebergte.

VINIFICATIE: Tijdens de vergisting wordt de most regelmatig omgeroerd. 30% rijpt acht maanden in gebruikte Franse eikenhouten vaten, het overige deel in RVS.

DRUIVEN: malbec

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Verleidelijke aroma's van rijp donker fruit zoals pruimen, zoete kersen en zwarte bessen met daarnaast een verfijnde kruidigheid. De smaak is vol en krachtig, maar ook zacht en sappig.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij gegrild of gebakken vlees en stevige kazen.



B O D E G A S
BIANCHI
DESDE 1928



Sinds Bodegas Bianchi in 1928 werd opgericht door Don Valentín Bianchi, is er een hoop gebeurd. Vier generaties later bezit de familie een wijnhuis in San Rafael en één in Uco Valley, waar de wijngaarden op een duizelingwekkende hoogte van meer dan 1000 meter liggen. Het leidende principe van de familie Bianchi is nooit veranderd: natuurlijke, fruit gedomineerde wijnen maken die een duidelijke relatie vertonen met het terroir waarop de druiven groeien. Bodegas Bianchi beschikt naast de traditionele kelder over een gloednieuwe bodega voorzien van de modernste vinificatieapparatuur, een aparte ruimte voor mousserende wijn (Champaña) en een opslag met 3000 vaten van Frans eikenhout. Op de circa 170 hectare wijngaarden worden o.a. malbec, cabernet sauvignon, chardonnay en torrontés verbouwd en de wijnen worden naar meer dan veertig landen in de wereld geëxporteerd.