



**ENÓLOGO:** Silvio Alberto



**COMPOSICIÓN:** 100% Malbec



**PRODUCCIÓN:** 27.522 botellas (750 ml) - 186 botellas (1500 ml)



**CRIANZA:** 90% del volumen del vino fue criado 12 meses en barricas de roble francés (20% de 1er uso y 80% de 2do y 3er uso). El 10% restante fue criado 12 meses en ánforas.



**COSECHA:** Manual



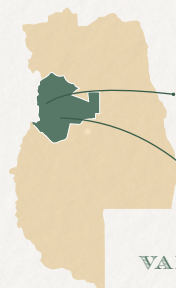
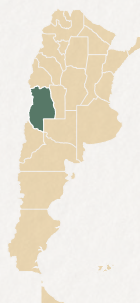
**ANÁLISIS:**

Alcohol: 14,8 % | Azúcar Residual: 2,60 g/l | Acidez: 5,40 g/l | pH: 3,68



**POTENCIAL DE GUARDA:** 20 años

## ARGENTINA MENDOZA



FINCA ENZO  
LOS CHACAYES

VALLE DE UCO

**VIÑEDO** Finca Enzo

**ANTIGÜEDAD** 18 años

**ALTITUD:** 1100 m.s.n.m.

**RENDIMIENTO:** tres plantas - 1 botella de Enzo Bianchi



**SISTEMA DE CONDUCCIÓN:** espaldero alto

**UBICACIÓN:** Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

**PRODUCCIÓN POR HECTÁREA:** 5.000 kg/ha.

**SUELOS:** Suelos de origen aluvional, con gran presencia de cantos rodados de diversos tamaños y pobres en materia orgánica. En las calicatas realizadas hemos podido observar cómo las raíces exploran a través de las rocas, en busca de agua, sustancias nutritivas, como así también, absorbiendo los compuestos calcáreos que luego darán el toque mineral que posee este vino.



**NOTAS DE CATA:** De color rojo intenso con matices atractivamente violáceos. En nariz aparecen los descriptores característicos del Malbec como frutos rojos frescos, dejes florales como violetas, leves notas especiadas y minerales, amalgamadas perfectamente con dejes de chocolate y vainilla aportados por su añejamiento en roble francés. En boca, se destaca la sensación dulce al ingreso dando paso a un gran centro de boca, con taninos suaves. De gran estructura y complejidad; sedoso, armónico y con muy buen equilibrio ácido. Gran potencial de guarda.

  
BODEGAS  
**BIANCHI**  
DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM