



FICHA TÉCNICA:

## Vino tinto L10 Bianchi Malbec

---

BODEGA: Bianchi

AÑO: 2017

VIÑEDOS: San Rafael, Mendoza

GRADO ALCOHÓLICO [% VOL.]: 13,3

PH: 3.64

ACIDEZ [G/L]: 5,4

AZÚCAR RESIDUAL [G/L]: 2,6

VARIETAL: Malbec

COSECHA: Manual

TIEMPO EN BOTELLA: 3 Meses

---

NOTAS DE CATA:

A la vista tiene un color intenso con una tonalidad muy atractiva, destacando el tono violeta típico de esta joven variedad. Los aromas a frutas rojas y maduras son los que predominan, acompañados de un toque floral de violeta que caracterizan al Malbec de esta región. Además, debido a las características de nuestro suelo, algunas notas minerales y frescas notas frescas terminan por darle a este vino más juventud y vivacidad. Hablar de MALBEC es hablar de una entrada dulce en boca con taninos redondos, con una estructura media, gran frescura y elegancia. Todas estas cualidades terminan por darnos un vino elegante y equilibrado que se puede acompañar con cualquier tipo de comida.

---

MARIDAJE:

Carnes rojas a la parrilla, quesos Brie o de cabra, pescados con sabores intensos y salsas picantes