



VALENTÍN MALBEC MENDOZA, ARGENTINA

Sinónimo de una tradición de excelencia en vinos que comienza en 1928, hoy Bodegas Bianchi es una de las pocas bodegas líderes de Argentina que se conserva en manos de la familia fundadora. En la actualidad, Bodegas 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. Los vinos de Bodegas Bianchi son fieles exponentes de los mejores terroirs de la Argentina. Ofreciendo variedad y excelencia a los consumidores, respetando la filosofía de buscar incansablemente el terruño ideal para cada vino. El principio que guía a sus enólogos es hacer vinos únicos en los que prevalezcan la tipicidad de la fruta y las características de su lugar de origen.

Tipo de vino: Tinto.

Varietades: 100% Malbec.

Alcohol: 14%

Reposo: 6 meses (80% Roble francés, 20% Roble americano) + 3 mes en botella.

Capacidad de añejamiento: 4 a 5 años.

Temperatura de servicio: 16 a 17° C.

Tipo de suelo: Aluvional. Franco-arcilloso.

Vista:

De intenso y profundo color rojo con tintes violáceos.

Nariz:

Sus aromas impactantes y seductores son directos y recuerdan a ciruelas y cerezas maduras en sinfonía de vainilla y café apartados de la madera de roble.

Boca:

Sus taninos dulces perduran en el recuerdo de nuestro paladar.

Se recomienda acompañar con:

Carnes asadas, combina muy bien con pastas, cocina sazónada y quesos semi-duros.