



# L10

*by Bianchi*

**M A L B E C**

## **DATOS ANALÍTICOS:**

---

AÑADA : 2016

VARIEDAD DE LA UVA / VARIETY : 100% Malbec

ALCOHOL: 12,60 %V/V

AZUCAR RESIDUAL : 4,82 g/l

ACIDEZ : 5,25 g/l

PH : 3,70

TIEMPO EN BOTELLA :

3 meses / 3 months.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA : 14000 kg/ha.

PRODUCCIÓN TOTAL : 7.500 Botellas

## **VIÑEDOS:**

---

Viñedos ubicados en San Rafael, Mendoza a 750 metros sobre el nivel del mar.

Terrenos de composición areno calcáreos de origen aluvional.

## **PROCESO DE FERMENTACIÓN**

---

Clásica con bombeos periódicos. Una semana de maceración.

Fermentación y temperatura

controlada que no excede los 28° C.

## **NOTAS DE CATA:**

---

Vino joven, donde los aromas clásicos de Malbec, ciruelas maduras y violetas son evidentes en la nariz, suaves notas de vainilla. Agradable sensación en boca de frutas rojas maduras, frambuesas, y tostados muy suaves, frutado y complejo, equilibrado muy buen volumen en boca con marcada personalidad, haciendo gala de las nobles características del varietal.

S O D E C A  
  
**VALENTIN BIANCHI**  
SAN RAFAEL - MENDOZA