

B

BODEGA

FAMILIA BLANCO

BLEND

SAFRA	2017
VARIEDADE	Malbec - Bonarda Cabernet Sauvignon
TERROIR	Ugarteche - Luján de Cuyo
ALTITUDE	1000 m.a.n.m.
CHUVAS	200 mm
SISTEMA DE CONDUÇÃO	Parreira e espaldeira alta
SISTEMA DE IRRIGAÇÃO	Irrigação por gotejamento
SOLO	De origem aluvial. Limoso e pedregoso, com escassa matéria orgânica.
COLHEITA	Manual, em caixas plásticas
FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA	Em tanques de concreto, a uma temperatura média de 25°C, com picos de 30°C. Maceração pós fermentativa suave: 42 dias em contato com as peles
ENVELHECIMENTO	18 meses em carvalho francês
ENÓLOGO	Gabriel L. Blanco
CONSULTOR ENOLÓGICO	Giuseppe Franceschini
ÁLCOOL	14% v/v
ACIDEZ TOTAL	5,85 g/l
SERVIÇO	Abrir 50 minutos antes de degustar, servir entre 16° e 18°C

A linha Família Blanco é a máxima expressão de nossos vinhos. Este blend é nosso vinho ícone, pensado para paladares treinados e com experiência em vinhos do Velho Mundo. A conjugação do Malbec, insígnia da Argentina, com o Bonarda, emblema da Família Blanco, e a uva Cabernet Sauvignon, rainha das tintas, oferece um vinho único na sua linhagem, que está à altura dos grandes assemblages do mundo. O segredo para conseguir este corte é o grande cuidado em cada processo, desde o vinhedo até o engarrafamento, procurando a expressão de um vinho formoso e tradicional do mais alto nível. Cada variedade foi fermentada em tanques diferentes e envelhecida durante um período de 15 a 18 meses em barricas novas de carvalho francês, de 225, 400, e 600 litros, dependendo da variedade. Os bosques de carvalho escolhidos foram Jupille e Vosges, devido a sua elegância e à capacidade de conseguir uma micro-oxigenação natural mais controlada e harmoniosa. Finalmente fizemos o corte, que passou um tempo estabilizando em tanques de concreto, e depois de engarrafado, mais 12 meses de estiva. O resultado é este grande vinho clássico com personalidade única, elegante e potente, mas sem ser agressivo. É preciso abrir a garrafa e deixar respirar 50 minutos para obter uma melhor expressão aromática, de frutas vermelhas e negras combinadas com notas de café, chocolate amargo, especiarias, um pouco de baunilha e algo de fumaça. Na boca é elegante e equilibrado desde o início até o fim, passando por diferentes etapas, nas que cada variedade deste corte se expressa sublimemente: o Malbec no ataque inicial, o Bonarda no meio da boca, e finalmente o retrogosto elegante e persistente do Cabernet Sauvignon. A produção anual do Família Blanco Blend é de 1500 garrafas, e seu potencial de guarda supera os 20 anos. Recomendamos abrir este vinho em momentos especiais, nos que se comemora a vida!



www.familiablancowines.com.ar
Ruta 86, km 7, Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza

📍 [familiablancowines](https://www.instagram.com/familiablancowines) [f FamíliaBlancoWines](https://www.facebook.com/FamiliaBlancoWines) [🐦 blancowines](https://www.twitter.com/blancowines)