



www.fincabandini.com @ fincabandini



Aurum

MALBEC ROSÉ
EXTRA BRUT

HISTORIA

Un espumante tan innovador como complejo, con finas burbujas que reflejan su potencial. En nariz resalta la tipicidad del Malbec, acompañado de flamantes aromas florales.

DATOS TÉCNICOS

Composición Varietal: 100% Malbec

Ubicación del viñedo: IG Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza.

Altitud: 1070 msnm.

Irrigación: Por goteo

Crianza: En uveo de concreto y vasija de acero inoxidable, segunda fermentación en tanque de acero inoxidable.

VINIFICACIÓN

Se realiza una exigente selección de racimos, acompañado de hielo seco para protegerlo de la oxidación. Luego se dirigen a la prensa, donde aplicando bajas presiones obtenemos el vino gota. Una vez en la vasija realizamos una maceración a 5° C y seguimos por una fermentación alcohólica a 13° C para potenciar la extracción de los aromas frutales característicos del malbec. Luego de 9 meses de trabajo con su lías, pasamos a la segunda fermentación en tanque de acero inoxidable, donde cuidamos la presión y temperatura no mayor a 16° C. Finalmente embotellamos cuidando cada detalle.

NOTAS DE CATA

Presenta un color suave, donde podemos observar tonos rojizos y dorados y una burbuja fina que refleja su potencial. En nariz resalta la tipicidad del Malbec, acompañado de los flamantes aromas de un espumante tan innovador como complejo. En boca encontramos un vino redondo y expresivo.

BANDINI
House of wines