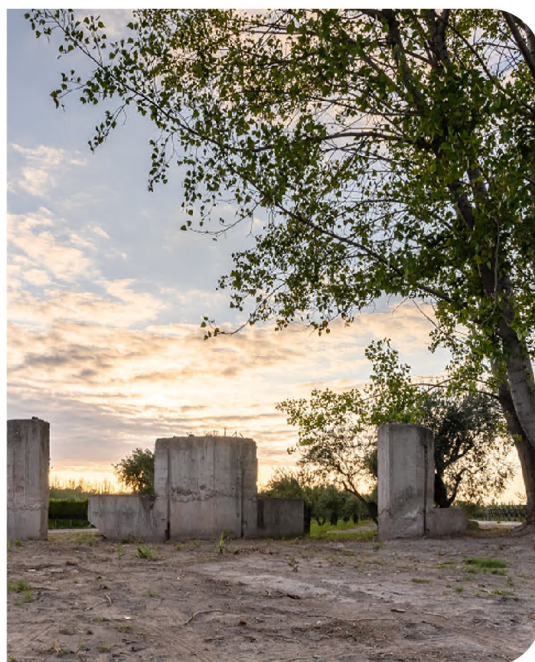




Estos históricos muros construidos en 1922, son el vivo recuerdo de las esclusas que administraban antiguamente el agua de Mendoza.

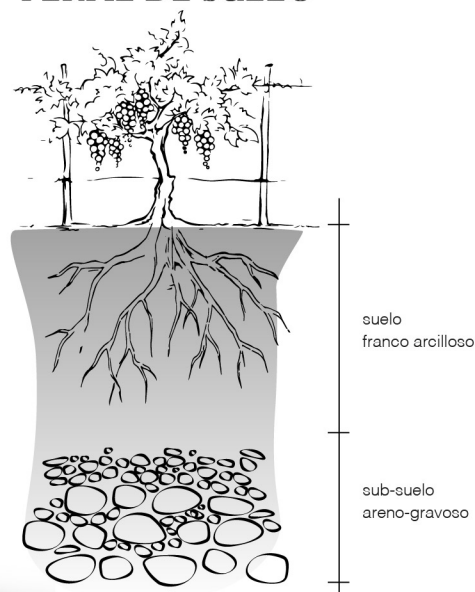
En su centenario, esta Edición Limitada es nuestro homenaje a un legado que nos inspira a respetar la historia del agua de deshielo de la Cordillera de Los Andes, el terroir y los esfuerzos del pasado.

"Cuando llegué a este lugar y me di cuenta de que este era el corazón de Las Compuertas, dije: esto se queda, esto es historia, esto es Mendoza."

Federico Bandini

FEDERICO BANDINI

PERFIL DE SUELO



DATOS TÉCNICOS

Composición Varietal: 50% Malbec, 40% Cabernet Franc y 10% Cabernet Sauvignon

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

Altitud: 1070 msnm.

Irrigación: Por goteo

Crianza: 50% Barricas de roble frances de Segundo uso, 10% clayvers de cerámica y 40% huevo de concreto.

VINIFICACIÓN

Se realizó una exigente selección de granos. Se produjo una maceración en frío durante 3 días en cada una de las variedades. Luego tuvo lugar una fermentación alcohólica entre 25 y 27 °C, donde se realizaron trabajos de delestaje, remontajes abiertos y pillage, evaluando el momento de forma sensorial. Finalmente se hizo una maceración post fermentativa manteniendo la temperatura a 28°C con la finalidad de demostrar su potencial sensorial.

NOTAS DE CATA

Presenta un color rojo caoba con tonos rubí y reflejos negros. Posee un aroma complejo que nos recuerda a cerezas combinado con pimienta y notas ahumadas. En boca es intenso y frutado. Es un corte tri-varietal equilibrado e intenso que busca honrar los 100 años de nuestros históricos muros.