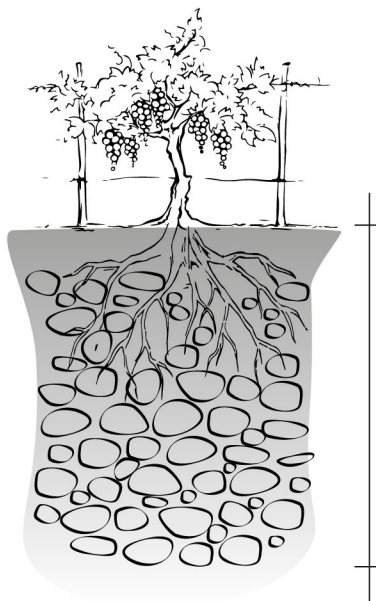




PERFIL DE SUELO



Suelo gravoso de origen fluvial con presencia de arenas finas que dan sostén a rocas de mediano y gran tamaño.

Magno Corpore

GRAN MALBEC

HISTORIA

Durante muchos años, Federico Bandini soñó con una finca en Mendoza, como una forma de volver a su tierra natal desde la lejana Houston, en donde reside desde pequeño. En cuanto surgió la oportunidad, no dudó en adquirir un predio de 77 hectáreas en el corazón de Las Compuertas, Luján de Cuyo, una de las zonas vitivinícolas más destacadas de Argentina. El amor por el terroir y la pureza del agua de deshielo de la Cordillera de Los Andes, provee vides que producen estos vinos, equilibrados y con la elegancia y complejidad que aporta su paso por roble. Vinos creados con la emoción de quien regresa al suelo donde fue y sigue siendo feliz.

DATOS TÉCNICOS

Composición Varietal: 100% Malbec.

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

Altitud: 1070 msnm.

Irrigación: Por goteo

Crianza: 16 a 24 meses en barricas de roble francés (20% de primer uso y 80% de segundo uso)

VINIFICACIÓN

Se realiza una exigente selección de granos. Se produce una maceración en frío a 7°C durante 6 días, luego experimenta una fermentación alcohólica a 28°C, donde se realizan trabajos de delestage, remontajes abiertos y pillage evaluando el momento de forma sensorial. Finalmente realiza una maceración post fermentativa donde se mantiene la temperatura a 28°C con la finalidad de demostrar su potencial sensorial.

NOTAS DE CATA

Presenta un color rojo intenso con tonos azules y negros, posee un aroma complejo que nos recuerda a frutos como ciruela, mora y café. En boca posee taninos redondos. La combinación del roble y las características propias del varietal resultan en un vino potente, frutado y elegante.

RECONOCIMIENTOS

Cosecha 2019



95 pts. Double Gold
Gilbert & Gaillard



92 pts.
Vincus



91 pts.
Tim Atkin



90 pts.
IWSC