



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.

Este es nuestro vino ícono, en el que cuidamos cada detalle, grano a grano, gota a gota.

La microvinificación en barricas de roble francés aporta complejidad, elegancia, redondez y la nobleza de trascender en el tiempo.

Terroir Único

MALBEC



DATOS TÉCNICOS

Composición Varietal: 100% Malbec.

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

Altitud: 1070 msnm.

Irrigación: Por goteo

Crianza: Microvinificación en barricas de roble francés de primer uso. Crianza de 24 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Presenta un color rojo intenso con tonos violáceos. Posee un aroma complejo en el que encontramos violeta, arándanos, y mora. En boca se aprecia frutal y redondo, con un retrogusto en el cual la combinación del terroir y el roble francés nos dejan expresiones a chocolate, tostado, y tabaco.

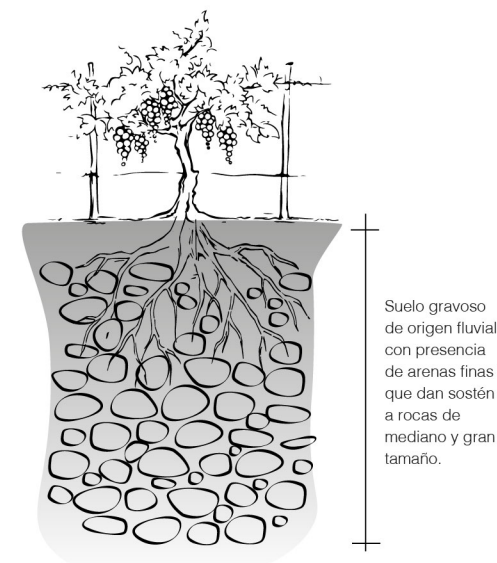
VINIFICACIÓN

Se realiza selección y desgranado a mano, acompañado de hielo seco para una maceración de 2 días a 8 °C buscando expresar el potencial del terroir en elegancia y fruta.

Luego comienza su camino de fermentación alcohólica en barricas de roble francés de primer uso donde se le realizan trabajos de pillage diarios.

Finalmente se hace una maceración post fermentativa de 15 días donde se mantiene la temperatura a 28-30 °C con la finalidad de demostrar su elegancia y potencial sensorial.

PERFIL DE SUELO



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

