

Los Muros

EDICIÓN LIMITADA
BLANC de FRANC

HISTORIA

El corazón líquido de finca Bandini es enmarcado por estos históricos muros construidos en 1922, recuerdo vivo de las esclusas que derivaban el agua del río Mendoza a distintos puntos de la provincia. La línea Los Muros es un homenaje a este legado histórico que nos inspira a respetar los esfuerzos de nuestros antepasados. Historia y naturaleza conviven en nuestra tierra, para honrar los frutos que luego son estos vinos equilibrados, expresivos en aromas y sabores.

DATOS TÉCNICOS

Viñedos:

- 1) Cabernet Franc: Las compuertas a 1050 msnm.
- 2) Gewürztraminer: Chacayes a 1200 msnm.

Irrigación: Por goteo

Selección del corte: 75% Blanc de cabernet franc y 25% de Gewurztraminer

Crianza: 75% tanque de acero inoxidable y 25 % en barrica de roble francés de primer uso.

VINIFICACIÓN

Se realiza una exigente selección de racimos y granos, para evitar que pasen hojas y granos defectuosos a la prensa. En la misma, los mejores granos acompañados de hielo seco son prensados a baja presión (hasta 0.4 mbar) para extraer el conocido vino “gota”. Posteriormente realizamos una maceración pre fermentativa a 5°C durante 4 días en contacto con lías gruesas, una vez que se da inicio a la fermentación alcohólica a baja temperatura, con un estricto cuidado de borras. Post fermentación se conservan las lías finas para trabajar durante el año su centro de boca, tanto en tanque como en barricas.

NOTAS DE CATA

A la vista presenta una tonalidad amarilla luminosa con destellos pasteles. En un primer momento presenta en nariz un delicado aroma a frutas tropicales, luego la combinación de ambas variedades con su paso por roble francés despliega un delicado aroma a jengibre. En boca se presenta un blanco fresco con alma de tinto, una acidez natural muy cuidada que lo convierte en un blanco elegante y equilibrado.



PERFIL DE SUELO

