



Magno Corpore

CABERNET SAUVIGNON

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

Viñedos: Compuertas a 1050 msnm

Irrigación: Por goteo

Selección del corte: 100% Cabernet Sauvignon

Crianza: 100% Barricas de roble francés durante no menos de 18 meses, de los cuales 20% es barrica de primer uso y 80% de segundo uso.

VINIFICACIÓN

Se realiza una exigente selección de racimos y granos. Se produce una maceración en frío a 5°C durante 6 días. Luego realizamos su fermentación alcohólica a 27°C, con remontajes cerrados en ausencia de fermentación. A medida que avanza la formación de alcohol en el mosto, incorporamos delestaje y remontajes abiertos, evaluando el momento en forma sensorial. Finalmente se realiza una maceración post fermentativa donde se mantiene la temperatura a 29°C con la finalidad de demostrar su potencial sensorial.

NOTAS DE CATA

A la vista presenta un color rojo intenso, acompañado en nariz con delicadas notas que nos recuerdan al cassis y pimienta negra. También podemos encontrar moras que aportan complejidad aromática. La combinación del roble y este gran varietal nos entrega un vino con gran potencial de guarda pero a que a su vez tiene la elegancia justa para poder disfrutarlo el momento.

“Lo que buscamos son vinos verticales con un perfil frutal en los que la crianza en botella le termine de otorgar gran complejidad aromática, acompañada de una boca que exprese el terroir y la adversidad del micro-clima que ve crecer sus uvas, terminando con una gran persistencia.”

Forno, A.

PERFIL DE SUELO

