

Magno Corpore

CHARDONNAY

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: Chacayes a 1200 msnm

Irrigación: Por goteo

Selección del corte: 100% Chardonnay

Crianza: 100% Barricas de roble francés de primer uso durante 12 meses

VINIFICACIÓN

Se realiza en finca la primera selección al momento de cosecha. Luego en Bodega el equipo de trabajo realiza de forma manual una selección de racimos y granos, que, acompañado de hielo seco, se prensa a no más de 0.4 mbars. De esta forma solo se trabaja con el corazón de la prensada de este Chardonnay de gran potencial. Posteriormente se realiza una maceración pre fermentativa de 3 días, una fermentación a 13°C constantes y una maceración post fermentativa en contacto con lías finas.

NOTAS DE CATA

A la vista presenta un color ámbar con destellos dorados. La nariz de este elegante Chardonnay nos muestra aromas a manzanas horneadas y avellanas, mientras que en boca presenta un gran centro y destellos aromáticos propios de Chardonnay combinados con el roble francés.



PERFIL DE SUELO

