



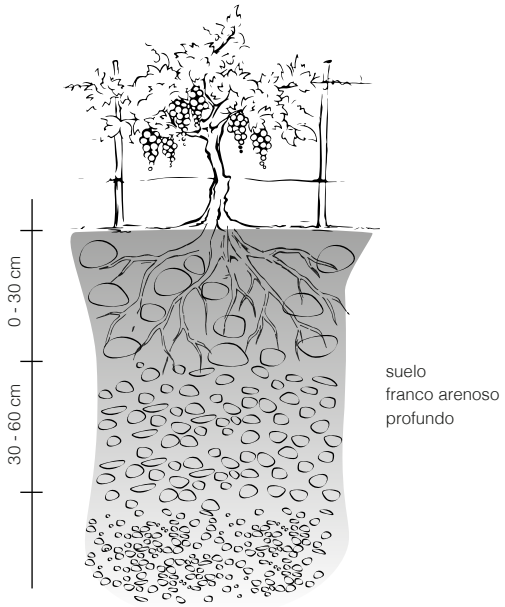
DOS CAUCES

BLANC DE BLANCS

HISTORIA

Dos cauces de agua pura del deshielo de Los Andes dan vida a nuestras tierras y las transforman en un oasis de ensueño.
Los canales de Mendoza son protagonistas de la historia del agua y por lo tanto del vino y de su gente. Dentro de Finca Bandini conservamos en estado original, parte de estos cauces construidos con antiguas técnicas de conducción: un entramado de ramas, piedras y vegetación que encauza el agua de manera natural. "Dos Cauces" es patrimonio y memoria viva de la historia del agua de Mendoza.

PERFIL DE SUELO



DATOS TÉCNICOS

Composición Varietal: 50% Chardonnay, 40% Viognier, 10% Sauvignon Blanc
Ubicación del viñedo: Los Árboles, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
Altitud: 1200 msnm.
Irrigación: Por goteo
Crianza: 100% en tanque de acero inoxidable.

VINIFICACIÓN

Se realiza una exigente selección de granos, para evitar que no pasen hojas a la prensa. Una vez allí, el racimo entero se acompaña de hielo seco para eliminar la presencia de oxígeno. Los racimos se prensan a baja presión, a fin de extraer el denominado vino "gota". A continuación, 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.

NOTAS DE CATA

De un suave color amarillo pálido con reflejos verdosos. En nariz, presenta aromas a piel de melón combinados con piel de durazno. Encontramos además algunas expresiones características del Sauvignon Blanc de la zona, como el aroma a ruda silvestre. En boca, resalta un blanco tanto untuoso como fresco. Su acidez natural le da un final de boca sedoso y amable.