



DOS CAUCES

MALBEC

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.

DATOS TÉCNICOS

Composición Varietal: 100% Malbec

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

Altitud: 1070 msnm.

Irrigación: Por goteo

Crianza: 40% Barricas de roble francés de tercer uso / 60% tanque de acero inoxidable durante aproximadamente 9 meses.

VINIFICACIÓN

Selección de granos con una maceración pre fermentativa de 2 días a 8°C, buscando expresar el potencial del terroir en cuanto a color y cuerpo. Luego comienza su camino de fermentación alcohólica con trabajos de remontaje abierto y pillage. Finalmente realiza una maceración post fermentativa donde se mantiene la temperatura a 28-30°C con la finalidad de demostrar su potencial sensorial.

NOTAS DE CATA

Presenta un intenso color rojo con tonos negros azulados profundos. Posee aromas a frutos rojos que recuerdan la ciruela. En boca se aprecia frutal, fresco y redondo, con taninos amables y dulces, invita a tomar una segunda copa.

PERFIL DE SUELO

