



DOS CAUCES

BLANC DE BLANCS

HISTORIA

Después de derramar la belleza de las cumbres nevadas, cauces del deshielo de los Andes bañan nuestras tierras, las protegen y las enmarcan en un paisaje de ensueño, cuya seducción resulta irresistible. Allí respetamos la historia y la naturaleza, los frutos que dan luz a este vino de amable pasión, pensado para acompañar buenos encuentros y saciar la sed de emocionarse.

DATOS TÉCNICOS

Composición Varietal: 50% Chardonnay, 40% Viognier, 10% Sauvignon Blanc

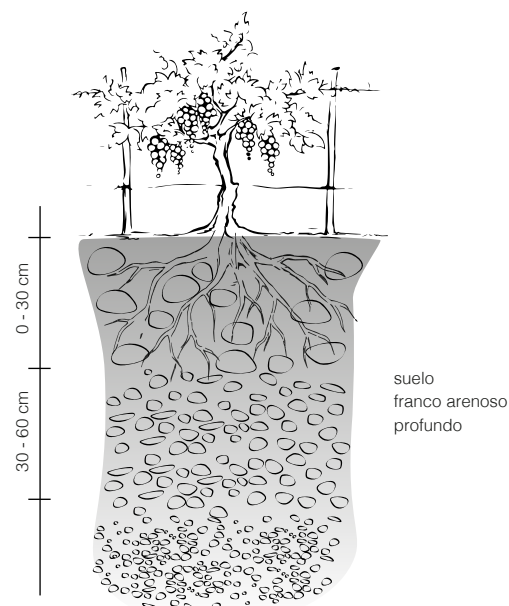
Ubicación del viñedo: Los Árboles, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Altitud: 1200 msnm.

Irrigación: Por goteo

Crianza: 25 % en huevos de concreto, 75% en tanque acero inoxidable.

PERFIL DE SUELO



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". Posteriormente, realizamos una maceración pre fermentativa a 5°C. 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.



DOS CAUCES

MALBEC

HISTORIA

Después de derramar la belleza de las cumbres nevadas, cauces del deshielo de los Andes bañan nuestras tierras, las protegen y las enmarcan en un paisaje de ensueño, cuya seducción resulta irresistible. Allí respetamos la historia y la naturaleza, los frutos que dan luz a este vino de amable pasión, pensado para acompañar buenos encuentros y saciar la sed de emocionarse.

DATOS TÉCNICOS

Composición Varietal: 100% Malbec

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

Altitud: 1070 msnm.

Irrigación: Por goteo

Crianza: En huevos de concreto.

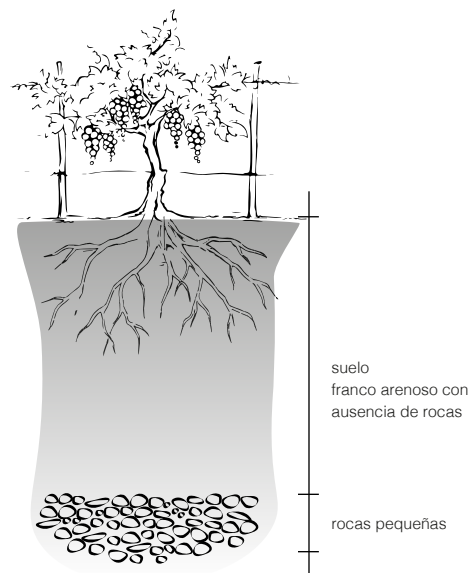
VINIFICACIÓN

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





MALBEC rose

HISTORIA

Con más de 110 años, Las Compuertas es una de las regiones más antiguas en el cultivo de la vid en Argentina. Sus viñedos se desarrollan en torno a los 1.050 msnm y están sujetos a una intensa luz solar durante el día. Esta altitud es uno de los factores más importantes en el estilo de los vinos que produce, muy característicos de esta zona. Respetando la naturaleza, realizamos una exigente selección de granos, una fermentación suave, que resulta en un rosado elegante, frutado, complejo y de gran acidez.

DATOS TÉCNICOS

Composición Varietal: 95% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon.

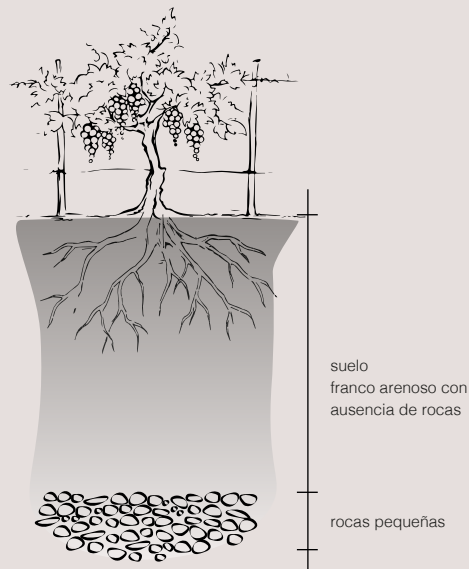
Ubicación del viñedo: Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza.

Altitud: 1070 msnm.

Irrigación: Por goteo

Crianza: 95% del corte en huevo de cemento y 5% en vasija de cerámica.

PERFIL DE SUELO



VINIFICACIÓN

Se realiza una exigente selección de granos. Posteriormente, el racimo con hielo seco se dirige a la prensa para realizar una pequeña maceración en un ambiente libre de oxígeno. Luego de un prensado muy suave para obtener un elegante color rosa, continuamos con una fermentación cuidada entre 13 y 15°C con movimientos periódicos de lías. Luego de la fermentación seguimos con el cuidado de lías y se separa el corte en huevos de cemento y vasijas de cerámica. Después de pasar unos meses en estas vasijas, sigue su camino a la botella, donde sigue desarrollo.

NOTAS DE CATA

Presenta un elegante color rosa con tonos salmón, un vino fresco donde resaltan los aromas florales y frutos rojos como la cereza. El resultado es un rosado con buena acidez y excelente centro de boca.



Los Muros

PARCELAS SELECTAS
BLANC DE BLANCS

HISTORIA

El corazón líquido de nuestra finca 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. Nuestra 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

Composición Varietal: 25% Chardonnay, 25% Sauvignon Blanc, 25% Viognier, 25% Gewürztraminer

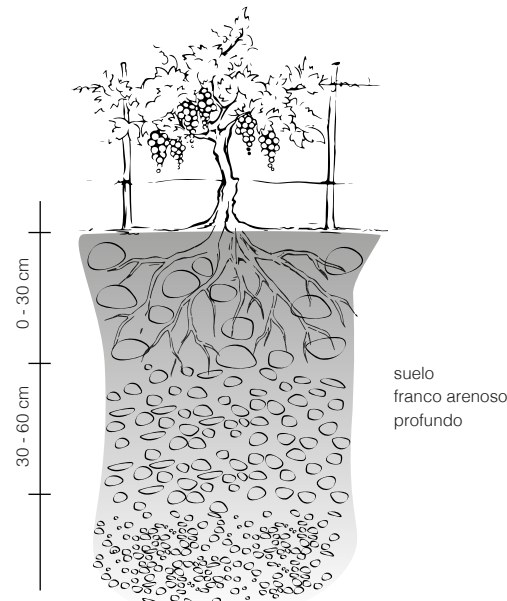
Ubicación del viñedo: Los Árboles, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Altitud: 1200 msnm.

Irrigación: Por goteo

Crianza: 75% en huevo de concreto y 25% en barricas de roble francés de primer uso.

PERFIL DE SUELO



VINIFICACIÓN

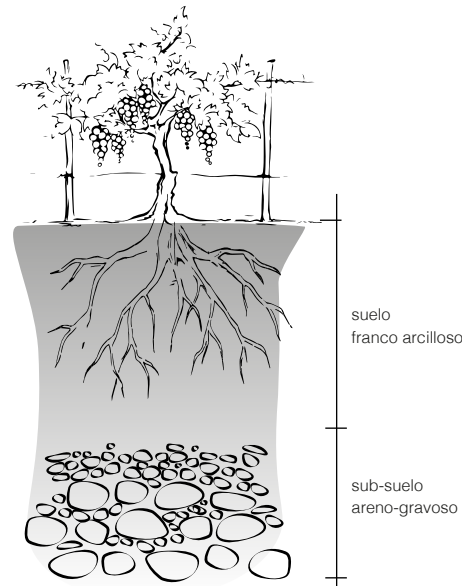
Se realiza una exigente selección de granos, para evitar que pasen hojas a la prensa. Una vez ahí, el racimo entero es acompañado de hielo seco para macerar, de esta forma poder extraer los aromas florales de las variedades terpénicas típicas de estos varietales. Posteriormente pasamos a un prensado, realizado en prensa neumática muy suave hasta 0.8 bar para extraer el conocido vino "gota" para luego realizar una maceración a 7°C. Así se da inicio a la fermentación alcohólica a baja temperatura, con un estricto cuidado de borras en el cual aprovechamos el movimiento ovoide del huevo de concreto acompañado de battonages periódicos. Esta combinación con su 25% de volumen en barrica de roble francés de primer uso, resulta en un vino complejo.

NOTAS DE CATA

Presenta un suave color amarillo con tonos dorados y verdosos. Resalta de inmediato su aroma a limón y pomelo rosa, además de algunas expresiones cítricas que nos regala Valle de Uco. En boca se distingue su frescura con una acidez equilibrada y la complejidad que otorga su 25% de fermentación y crianza en roble francés de primer uso. Es un blanco distinto, fresco e intenso.



PERFIL DE SUELO



Los Muros

PARCELAS SELECTAS
BLEND

HISTORIA

El corazón líquido de nuestra finca 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. Nuestra 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

Composición Varietal: 87% Malbec, 13% Cabernet Sauvignon.

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

Altitud: 1070 msnm.

Irrigación: Por goteo

Crianza: 12 a 16 meses en barricas de roble francés (20% de primer uso y 80% de segundo uso)

VINIFICACIÓN

Se realiza una exigente selección de granos. Se produce una maceración en frío durante 4 días. Luego experimenta una fermentación alcohólica a 26°C, donde se realizan trabajos de delestaje, remontajes abiertos y pillage, evaluando el momento de forma sensorial. Finalmente realiza una maceración post fermentativa donde se mantiene la temperatura a 28°C con la finalidad de demostrar su potencial sensorial.

NOTAS DE CATA

Presenta un color rojo intenso con tonos violetas y reflejos negros, posee un aroma complejo que nos recuerda a frutos rojos, moras y chocolate. En boca es intenso y frutado. El excelente equilibrio del roble y las características propias del corte nos presentan un vino potente, frutado y elegante.



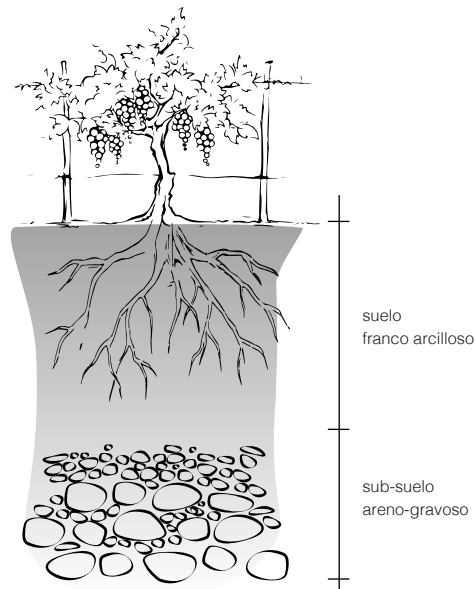
Estos históricos muros contruídos en 1922, son el vivo recuerdo de las esclusas que administraban antiguamente el agua de Mendoza.

En su centenario, esta Edición Limitada es nuestro homenaje a un legado que nos inspira a respetar la historia del agua de deshielo de la Cordillera de Los Andes, el terroir y los esfuerzos del pasado.

"Cuando llegué a este lugar y me di cuenta de que este era el corazón de Las Compuertas, dije: esto se queda, esto es historia, esto es Mendoza."

Federico Bandini
FEDERICO BANDINI

PERFIL DE SUELO



DATOS TÉCNICOS

Composición Varietal: 50% Malbec, 40% Cabernet Franc y 10% Cabernet Sauvignon

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

Altitud: 1070 msnm.

Irrigación: Por goteo

Crianza: 50% Barricas de roble frances de Segundo uso, 10% clayvers de cerámica y 40% huevo de concreto.

VINIFICACIÓN

Se realizó una exigente selección de granos. Se produjo una maceración en frío durante 3 días en cada una de las variedades. Luego tuvo lugar una fermentación alcohólica entre 25 y 27 °C, donde se realizaron trabajos de delestaje, remontajes abiertos y pillage, evaluando el momento de forma sensorial. Finalmente se hizo una maceración post fermentativa manteniendo la temperatura a 28°C con la finalidad de demostrar su potencial sensorial.

NOTAS DE CATA

Presenta un color rojo caoba con tonos rubí y reflejos negros. Posee un aroma complejo que nos recuerda a cerezas combinado con pimienta y notas ahumadas. En boca es intenso y frutado. Es un corte tri-varietal equilibrado e intenso que busca honrar los 100 años de nuestros históricos muros.





Los Muros

Limited Anniversary Blend

1922 **101** 2023
SINGLE VINEYARD

Estos históricos muros contruídos en 1922, son el vivo recuerdo de las esclusas que administraban antiguamente el agua de Mendoza.

En su centenario, esta Edición Limitada es nuestro homenaje a un legado que nos inspira a respetar la historia del agua de deshielo de la Cordillera de Los Andes, el terroir y los esfuerzos del pasado.

"Cuando llegué a este lugar y me di cuenta de que este era el corazón de Las Compuertas, dije: esto se queda, esto es historia, esto es Mendoza."

FEDERICO BANDINI

DATOS TÉCNICOS

Composición Varietal: 65% Malbec + 25% Cabernet Franc + 10% Cabernet sauvignon

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

Altitud: 1050 msnm.

Irrigación: Por goteo

Crianza: 16 Meses distribuido en 60% barricas de roble Frances de primer y segundo uso, 30 % Tanque de acero inoxidable y 10 % Vasijas de cerámica.

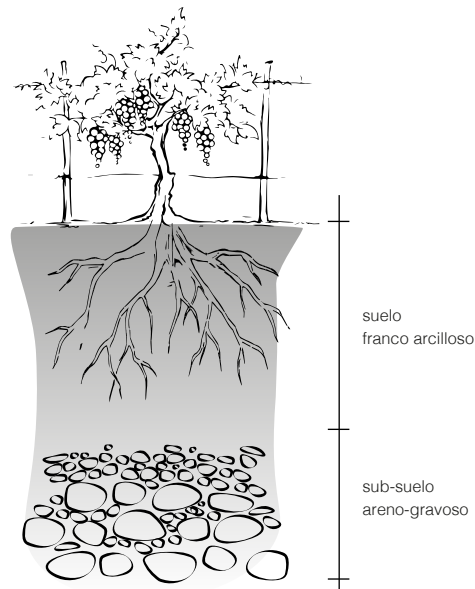
VINIFICACIÓN

Se realiza una exigente selección de racimos y granos. Una vez encubado en tanque realizamos una maceración en frío a 5°C durante 3 días, luego experimenta una fermentación alcohólica a 28°C, donde se realizan trabajos de delestaje y remontajes abiertos evaluando el momento de forma sensorial en cada una de las 3 variedades que componen el corte. Finalmente realiza una maceración post fermentativa donde se mantiene la temperatura a 28°C con la finalidad de demostrar su potencial sensorial. Posteriormente en el descube, solo utilizamos el vino gota y distribuimos a las distintas vasijas que darán crianza a este gran vino.

NOTAS DE CATA

Presenta un color rojo profundo con destellos violáceos, en nariz lo primero que podemos apreciar es un aroma a frutos negros provenientes del Malbec como las Moras y ciruelas, en segundo lugar, acompañando estos aromas aparecen notas especiadas. En boca encontramos un gran blend exponente del terroir de las compuertas, untuoso, redondo y amable. Dejando un retrogusto en el cual predomina el roble y el grafito.

PERFIL DE SUELO



Magno Corpore

GRAN MALBEC

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

Composición Varietal: 100% Malbec.

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

Altitud: 1070 msnm.

Irrigación: Por goteo

Crianza: 16 a 24 meses en barricas de roble francés (20% de primer uso y 80% de segundo uso)

VINIFICACIÓN

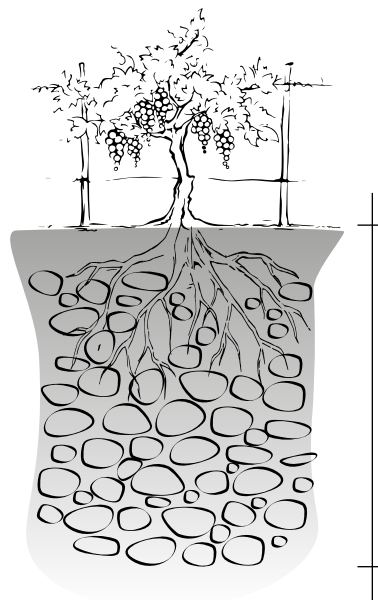
Se realiza una exigente selección de granos. Se produce una maceración en frío a 7°C durante 6 días, luego experimenta una fermentación alcohólica a 28°C, donde se realizan trabajos de delestaje, remontajes abiertos y pillage evaluando el momento de forma sensorial. Finalmente realiza una maceración post fermentativa donde se mantiene la temperatura a 28°C con la finalidad de demostrar su potencial sensorial.

NOTAS DE CATA

Presenta un color rojo intenso con tonos azules y negros, posee un aroma complejo que nos recuerda a frutos como ciruela, mora y café. En boca posee taninos redondos. La combinación del roble y las características propias del varietal resultan en un vino potente, frutado y elegante.



PERFIL DE SUELO



Suelo gravoso de origen fluvial con presencia de arenas finas que dan sostén a rocas de mediano y gran tamaño.

Magno Corpore

CABERNET FRANC

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 Franc

Crianza: 100% Barricas de roble francés durante no menos de 18 meses, de los cuales 40% es barrica de primer uso y 60% de segundo uso.

VINIFICACIÓN

Se realiza una exigente selección de racimos y granos. Se produce una maceración en frío a 5°C durante 4 días y luego su fermentación alcohólica a 26°C, donde se realizan trabajos de delestaje y remontajes abiertos evaluando el momento de forma sensorial. Finalmente se realiza una maceración post fermentativa donde se mantiene la temperatura a 28°C con la finalidad de demostrar su potencial sensorial.

NOTAS DE CATA

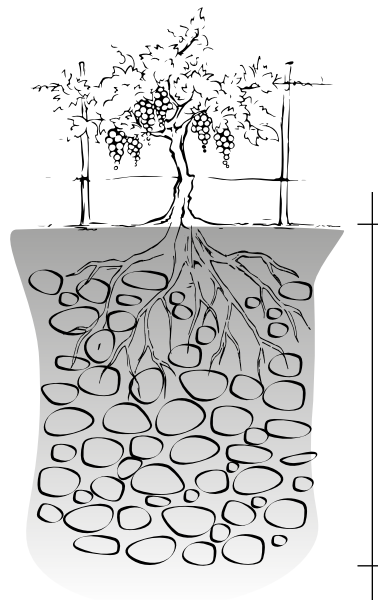
A la vista presenta un color rojo intenso, acompañado en nariz con una gran expresión aromática, donde destacan pimienta y nuez moscada. La combinación del roble y este gran Cabernet Franc nos entrega un vino untuoso, elegante y de largo final.

“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.”

Moreno, A.



PERFIL DE SUELO



Suelo gravoso de origen fluvial con presencia de arenas finas que dan sostén a rocas de mediano y gran tamaño.

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

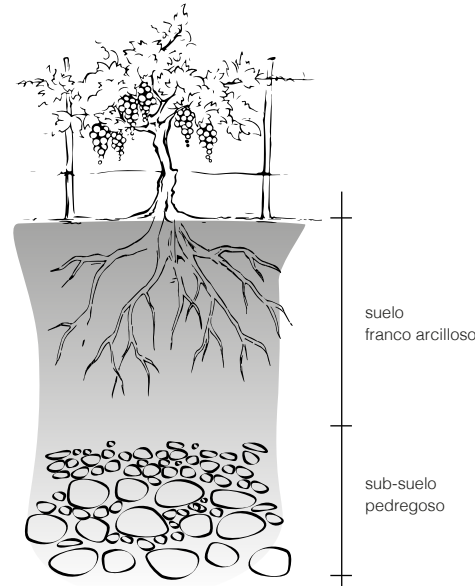
A la vista presenta un color rojo intenso, acompañado en nariz con delicadas notas que nos recuerdan al cassis y pimienta negra. También podemos encontrar moras que aportan complejidad aromática. La combinación del roble y este gran varietal nos entrega un vino con gran potencial de guarda pero a que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

Ferrero, A.



PERFIL DE SUELO





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.

Este es nuestro vino ícono, en el que cuidamos cada detalle, grano a grano, gota a gota.

La microvinificación en barricas de roble francés aporta complejidad, elegancia, redondez y la nobleza de trascender en el tiempo.

Terroir Único

MALBEC



DATOS TÉCNICOS

Composición Varietal: 100% Malbec.

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

Altitud: 1070 msnm.

Irrigación: Por goteo

Crianza: Microvinificación en barricas de roble francés de primer uso. Crianza de 24 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Presenta un color rojo intenso con tonos violáceos. Posee un aroma complejo en el que encontramos violeta, arándanos, y mora. En boca se aprecia frutal y redondo, con un retrogusto en el cual la combinación del terroir y el roble francés nos dejan expresiones a chocolate, tostado, y tabaco.

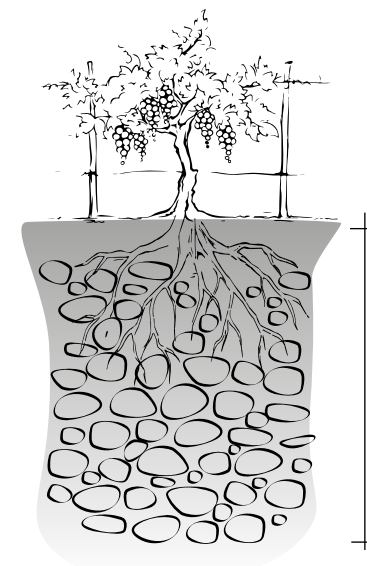
VINIFICACIÓN

Se realiza selección y desgranado a mano, acompañado de hielo seco para una maceración de 2 días a 8 °C buscando expresar el potencial del terroir en elegancia y fruta.

Luego comienza su camino de fermentación alcohólica en barricas de roble francés de primer uso donde se le realizan trabajos de pillage diarios.

Finalmente se hace una maceración post fermentativa de 15 días donde se mantiene la temperatura a 28-30 °C con la finalidad de demostrar su elegancia y potencial sensorial.

PERFIL DE SUELO



Suelo gravoso de origen fluvial con presencia de arenas finas que dan sostén a rocas de mediano y gran tamaño.



www.fincabandini.com @fincabandini

Aurum

EXTRA BRUT

HISTORIA

Un corte único, una co-fermentación compleja que nos entrega un espumante floral, largo y de excelente estructura. Un espumante para esos grandes momentos que merecen ser compartidos.

DATOS TÉCNICOS

Composición Varietal: 60% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 20% Viognier.

Ubicación del viñedo: Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Altitud: 1200 msnm.

Irrigación: Por goteo

Crianza: En huevo de concreto y vasija de cerámica, segunda fermentación en tanque de acero inoxidable.

VINIFICACIÓN

Se realiza una exigente selección de racimos, acompañado de hielo seco para protegerlo de la oxidación, se dirigen a la prensa, donde aplicando presiones suaves obtenemos el vino gota,. Una vez en la vasija realizamos una maceración a 7° C y seguimos por una fermentación alcohólica a 13° C para potenciar la extracción de los aromas florales y frutales. Luego de 8 meses de trabajo con su lías, pasamos a la segunda fermentación en tanque de acero inoxidable, donde cuidamos la presión y temperatura no mayor a 16° C. Finalmente embotellamos cuidando cada detalle.

NOTAS DE CATA

Presenta un color suave, con tonos dorados y una burbuja fina que expresa su potencial. En nariz resalta de inmediato el aroma a Pinot Noir acompañado de los aromas florales. En boca encontramos un espumante redondo, largo y expresivo, en el que su acidez natural en conjunto con su efervescencia nos regalan un vino espumante fresco y complejo.

BANDINI
House of wines

www.fincabandini.com @fincabandini

Aurum

MALBEC ROSÉ
EXTRA BRUT

HISTORIA

Un espumante tan innovador como complejo, con finas burbujas que reflejan su potencial. En nariz resalta la tipicidad del Malbec, acompañado de flamantes aromas florales.

DATOS TÉCNICOS

Composición Varietal: 100% Malbec

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

Altitud: 1070 msnm.

Irrigación: Por goteo

Crianza: En uveo de concreto y vasija de acero inoxidable, segunda fermentación en tanque de acero inoxidable.

VINIFICACIÓN

Se realiza una exigente selección de racimos, acompañado de hielo seco para protegerlo de la oxidación. Luego se dirigen a la prensa, donde aplicando bajas presiones obtenemos el vino gota. Una vez en la vasija realizamos una maceración a 5° C y seguimos por una fermentación alcohólica a 13° C para potenciar la extracción de los aromas frutales característicos del malbec. Luego de 9 meses de trabajo con su lías, pasamos a la segunda fermentación en tanque de acero inoxidable, donde cuidamos la presión y temperatura no mayor a 16° C. Finalmente embotellamos cuidando cada detalle.

NOTAS DE CATA

Presenta un color suave, donde podemos observar tonos rojizos y dorados y una burbuja fina que refleja su potencial. En nariz resalta la tipicidad del Malbec, acompañado de los flamantes aromas de un espumante tan innovador como complejo. En boca encontramos un vino redondo y expresivo.

BANDINI
House of wines