

Penfolds

Bin 707 Cabernet Sauvignon 2010



El Dr. Christofer Rawson Penfolds y su esposa fueron a Australia en 1845. Construyeron una casa de campo donde instalaron su consultorio médico. Plantaron viñas y comenzaron a elaborar vinos fortificados para usarlos como “medicamento” para sus pacientes. Los vinos se fueron haciendo famosos. Decidieron plantar más viña e incrementar la producción para venderla en toda Australia. En 1950 Max Shubert es nombrado “Chief Winemaker” con la voluntad de avanzar en la calidad de los vinos tranquilos. Desarrolló el Grange Hermitage, el Bin 707, el Bin 389, el Bin 28 y el Koonunga Hill. Hoy, Peter Gago, Chief Winemaker de Penfolds, se encarga de seguir la filosofía iniciada por Max Shubert, que ha llevado a Penfolds a ser considerada la mejor bodega de Australia y un referente mundial. Con la excepción del Magill Estate Shiraz, los vinos de Penfolds son el resultado de la mezcla de uvas procedentes de diferentes zonas dando como resultado vinos típicamente australianos.

Denominación de Origen: Sur de Australia. Bin 707 es la versión de los Grange de Penfolds pero en Cabernet Sauvignon. La primera cosecha vio la luz en 1964. Bin 707 es un valor seguro entre los mejores vinos Cabernet Sauvignon de Australia.

Variedades: Cabernet Sauvignon (100%)

Viñedos: Barossa Valley, Padthaway, Coonawarra, Wrattontully, Adelaide Hills.

Crianza: Dieciseis meses en barrica roble americano nuevas.

Graduación: 14,50% vol.

pH: 3,66

Acidez total: 6,5 g/l.

Nota de cata: Oscuro, con menisco púrpura. En nariz despliega un conjunto de frutos negros y azules: arándanos, moras, moras de Boysen... También se aprecian notas florales y especiadas, violetas, flores salvajes, anís. Con la aireación libera recuerdos de mermelada de frutas caramelizadas, higos secos y tostados. En boca es muy definido, sin aristas. Armónico y lujurioso. De gran densidad glicérica. El cassis se desliza desde la nariz al paladar, llevando consigo también notas de frutos del bosque. También se aprecia el roble y los maduros taninos enmarcan el conjunto. Muy largo, con un postgusto táctil.