



Penfolds

Bin 407 Cabernet Sauvignon

2013

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 nombran enólogo a Max Shubert 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, enólogo 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 típicos de Australia.

Denominación de Origen: Sur de Australia. Bin 407 salió al mercado por primera vez en 1993 con la cosecha 1990 como respuesta a la gran calidad que se estaba obteniendo con la variedad de Cabernet Sauvignon.

Variedades: Cabernet Sauvignon (100%)

Crianza: Doce meses en barricas nuevas de roble francés (26%), roble americano nuevo (12%), roble americano de segundo año (35%) y toneles de roble americano de tercer año (27%).

Graduación: 14,50% vol.

pH: 3,55

Acidez total: 6,60 g/l.

Nota de cata: Color magenta profundo. En nariz es enérgico, exuberante. Varietalmente puro (casis, grosella negra) en el extremo más maduro de su espectro, sin notas herbales. Pastelería, chocolate. El roble resulta evidente. En boca tiene mucho cuerpo y resulta fresco, brillante, vivaz. Bien definido. Con notas de oliva negra, chocolate negro, praliné y cacao. Taninos sólidos, con una equilibrada acidez y un roble bien integrado. Impresionante estructura.