



# Festivo

MALBEC



**VARIEDAD**  
Malbec 100%

**UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS**  
Tunuyán, Valle de Uco  
120 km de la ciudad de Mendoza

**ALTURA**  
1000 msnm

**SUELO**  
Franco limoso de origen aluvional, con gravas en subsuelo y sedimentos calcáreos.

**COSECHA**  
Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg

**SELECCIÓN**  
Sistema de doble cinta de selección a banda y vibrante

**VINIFICACIÓN**  
Tradicional en tanques de acero inoxidable, temperatura controlada con pigeage manual.

**TEMPERATURA**  
Servir entre 14°-16° C

**PROPIETARIO**  
Henri Parent

**DIRECTOR & ENÓLOGO**  
Marcelo Pelleriti

**VARIETY**  
Malbec 100%

**VINEYARD LOCATION**  
Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

**HEIGHT**  
1000 masl

**SOIL**  
Loamy-silty of alluvial origin with gravel in the subsoil and calcareous deposits.

**HARVEST**  
Hand-picking using small 12 kg plastic boxes

**SORTING**  
Double moving belt system and vibrating sorting table

**WINE-MAKING METHOD**  
Traditional fermentation in stainless steel tanks, controlled temperature and hand pigeage

**SERVING TEMPERATURE**  
Serve between 14°-16° C

**OWNER**  
Henri Parent

**DIRECTOR & WINEMAKER**  
Marcelo Pelleriti

**VARIÉTÉ**  
Malbec 100%

**EMPLACEMENT DES VIGNOBLES**  
Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

**ALTITUDE**  
1000 mètres

**SOL**  
Franc limoneux d'origine alluvionnaire, gravier du sous-sol avec des réservoirs calcaires.

**VENDANGES**  
Manuelles en petites caisses de plastiques de 12 kg

**SELECTION**  
Système de double convoyeur de sélection à bande et vibrant

**VINIFICATION**  
Traditionnelle fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable, contrôle de la température et avec pigeage manuel.

**TEMPERATURE**  
Servir entre 14°-16° C

**PROPRIÉTAIRE**  
Henri Parent

**DIRECTEUR & ŒNOLOGUE**  
Marcelo Pelleriti

**VARIEDADE**  
Malbec 100%

**UBIQUAÇÃO DOS VINHEDOS**  
Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

**ALTITUDE**  
1100 metros sob o nível do mar

**SOLO**  
Franco limoso de origem aluvional, gravas em subsolo e depósitos de calcário.

**COLHEITA**  
Manual em pequenas caixas plásticas de 12 kg

**SELEÇÃO**  
Sistema dobro de cintas de seleção a banda e vibrante

**VINIFICAÇÃO**  
Tradicional, em tanques de aço inox sob temperatura controlada, com pigeage manual.

**TEMPERATURA**  
Servir entre 14°-16° C

**PROPRIETÁRIO**  
Henri Parent

**DIRETOS & ENÓLOGO**  
Marcelo Pelleriti