



# Festivo

## ROSÉ



**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 depósitos calcáreos

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

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

**VINIFICACIÓN**  
Maceración en frío con orujos  
durante 2 días, extracción suave  
de color e intensificada aromática.  
Fermentación a 16° C con  
movimiento de lias diariamente  
para lograr su expresión desde el  
centro de boca.

**TEMPERATURA**  
Servir entre 8°-10° C

**PROPIETARIO**  
Henri Parent

**DIRECTOR & ENÓLOGO**  
Marcelo Pelleriti

**VARIETY**  
Malbec 100%

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

**HEIGHT**  
1000 masl

**SOIL**  
Alluvial, loam soils with  
calcareous deposits

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

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

**WINE-MAKING METHOD**  
Cold maceration with the marc  
over 2 days, gentle extraction of  
colour and aromatic intensity.  
Fermentation at 16C with  
daily-moving contact with the  
lees so that the wine achieves its  
optimum expression in the mid  
palate.

**SERVING TEMPERATURE**  
Serve between 8°-10° C

**OWNER**  
Henri Parent

**DIRECTOR & WINEMAKER**  
Marcelo Pelleriti

**VARIÉTÉ**  
Malbec 100%

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

**ALTITUDE**  
1000 mètres

**SOIL**  
Sol franc sablonneux d'origine  
alluvial 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**  
Pressurage des grappes puis  
fermentation à 16°C sur lies avec  
bâtonnages journaliers, ce qui  
libère l'expression du vin en  
centre de bouche.

**TEMPERATURE**  
Servir entre 8°-10° C

**PROPRIETAIRE**  
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, aumentando a  
proporção de gravas em subsolo

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

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

**VINIFICAÇÃO**  
Maceração a frio com bagaço  
durante 2 dias, suave extração de  
cor e intensidade aromática.  
Fermentação a 16° C com  
movimento diário de borras para  
conseguir máxima expressão  
desde o centro da boca.

**TEMPERATURA**  
Servir entre 8°-10° C

**PROPRIETÁRIO**  
Henri Parent

**DIRETOS & ENÓLOGO**  
Marcelo Pelleriti