



La Violeta

MALBEC



VARIEDAD
Malbec 100%

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

ALTURA
1000 msnm

PRODUCCIÓN
5000 botellas

SUELO
Franco arenoso de origen
aluvional con depósitos calcáreos

COSECHA
Manual en pequeñas cajas
plásticas de 12 kg

SELECCIÓN
Desgranado a mano.

VINIFICACIÓN
Sistema de microvinificación en
Barricas de roble francés de 225
lts. Maceración en frío a 8° C
durante 20 días. Rotación de
barricas y pigage en forma
manual.

CRIANZA
24-36 meses en barricas de roble
francés nuevas.

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

PRODUCTION
5000 bottles

SOIL
Alluvial, loam soils with
calcareous deposits

HARVEST
Hand-picking using small 12 kg
plastic boxes.

SELECTION
Hand Sorting.

WINE-MAKING METHOD
Micro-winemaking method in
225 liters French oak barrels.
10-15 -day, 8° C cold macera-
tion. Barrels rotation and hand
pigeage.

AGING
24-36 months in brand-new
French oak barrels.

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

PRODUCTION
5000 bouteilles

SOL
Sol franc sablonneux d'origine
alluvial avec des réservoirs
calcaires

VENDANGES
Manuelles en petites caisses de
plastiques de 12 kg

SELECTION
Égrappage manuel.

VINIFICATION
Méthode propre de microvinifica-
tion en fûts de chêne français de
225 lts. Macération à froid entre
8° C durant 10-15 jours. Rotation
des fûts et avec pigeage manuel.

ELEVAGE
24-36 mois en fût de chêne
français neuf.

TEMPERATURE
Servir entre 14°-16° C

PROPRIETAIRE
Henri Parent

DIRECTEUR & ŒNOLOGUE
Marcelo Pelleriti

VARIEDADE
Malbec 100%

UBIQUAÇÃO DOS VINHEDOS
Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

ALTITUDE
1000 metros sob o nível do mar

PRODUÇÃO
5000 garrafas

SOLO
Franco limoso de origem
aluvional, aumentando a
proporção de gravas em subsolo

COLHEITA
Manual em pequenas caixas
plásticas de 12 kg

SELEÇÃO
Dês grãos manual.

VINIFICAÇÃO
Sistema de micro vinificação em
barricas de carvalho Frances de
225 litros. Maceração em frio a
8° C durante 10 a 15 dias.
Rotação de barricas e pegasse
manual.

CRIANÇA
24-36 meses em barricas de
carvalho Frances novas.

TEMPERATURA
Servir entre 14°-16° C

PROPRIETÁRIO
Henri Parent

DIRETOS & ENÓLOGO
Marcelo Pelleriti