



# LINDA FLOR

BLEND



**VARIEDAD**  
Malbec, Syrah

**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**  
Sistema de microvinificación en  
Barricas de Roble Francés de 225  
lts. Maceración en frío a 8° C  
durante 10 a 15 días. Rotación de  
barricas y pigeage en forma  
manual.

**CRIANZA**  
16-22 meses en barricas de Roble  
francés, reposo en botellas,  
durante 18 meses.

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

**PROPIETARIO**  
Henri Parent

**DIRECTOR & ENÓLOGO**  
Marcelo Pelleriti

**VARIETY**  
Malbec, Syrah

**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.

**SELECTION**  
Double moving belt system and  
vibrating sorting table.

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

**AGING**  
16-22 months in French oak  
barrels, 18-month bottle storage.

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

**OWNER**  
Henri Parent

**DIRECTOR & WINEMAKER**  
Marcelo Pelleriti

**VARIÉTÉ**  
Malbec, Syrah

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

**ALTITUDE**  
1000 mètres

**SOL**  
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**  
Méthode propre de micro-  
vinification 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**  
16-22 mois en fût de chêne  
français, repos en bouteilles  
durant 18 mois.

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

**PROPRIETAIRE**  
Henri Parent

**DIRECTEUR & ENOLOGUE**  
Marcelo Pelleriti

**VARIEDADE**  
Malbec, Syrah

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

**ALTITUDE**  
1000 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**  
Sistema de micro vinificação em  
barricas de carvalho Francés de  
225 litros. Maceração em frio a  
8° C durante 10 a 15 dias.  
Rotação de barricas e pegasse  
manual.

**CRIANÇA**  
16-22 meses em barricas de  
carvalho francês, reposo em  
garrafas, durante 18 meses.

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

**PROPRIETÁRIO**  
Henri Parent

**DIRETOS & ENÓLOGO**  
Marcelo Pelleriti