



LINDAFLOR

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
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 pigage en forma manual.

CRIANZA
24 meses en barricas de roble francés, reposo en botellas, durante 6 meses.

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.

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 pigage.

AGING
24 months in French oak barrels, 6-month bottle storage.

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
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 pigage manuel

ELEVAGE
24 mois en fût de chêne français, repos en bouteilles durant 6 mois.

TEMPERATURE
Servir entre 14°-16° C

PROPRIETAIRE
Henri Parent

DIRECTEUR & ENOLOGUE
Marcelo Pelleriti

VARIEDADE
Malbec 100%

UBIQUAÇÃO DOS VINHEDOS
Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

ALTITUDE
1000 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
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 meses em barricas de carvalho Frances, reposo em garrafas, durante 6 meses.

TEMPERATURA
Servir entre 14°-16° C

PROPRIETÁRIO
Henri Parent

DIRETOS & ENÓLOGO
Marcelo Pelleriti