



Petite Fleur

TORRONTÉS



VARIEDAD
Torrontés 100%

UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS
Cafayate, Provincia de Salta

ALTURA
800 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
Prensado de racimos enteros para luego fermentar a 16° C en contacto con movimiento de lías diariamente y así lograr su expresión desde el centro de boca.

TEMPERATURA
Servir entre 8°-10° C.

PROPIETARIO
Henri Parent

DIRECTOR & ENÓLOGO
Marcelo Pelleriti

VARIETY
Torrontés 100%

VINEYARD LOCATION
Cafayate, Salta

HEIGHT
800 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
Pressing of the entire grape bunches which are then fermented at 16° C with daily-moving contact with the lees so that the wine achieves its optimum expression in the mid palate.

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

SERVING TEMPERATURE
Serve between 14°-16° C

OWNER
Henri Parent

VARIÉTÉ
Torrontés 100%

EMPLACEMENT DES VIGNOBLES
Cafayate, Salta

ALTITUDE
800 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
Prensado de racimos enteros para luego fermentar a 16° C en contacto con movimiento de lías diariamente y así lograr su expresión desde el centro de boca.

TEMPERATURE
Servir entre 8°-10° C

PROPRIETAIRE
Henri Parent

DIRECTEUR & ŒNOLOGUE
Marcelo Pelleriti

VARIEDADE
Torrontés 100%

UBIQUAÇÃO DOS VINHEDOS
Cafayate, Salta

ALTITUDE
800 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
Prensado de racimos enteros para luego fermentar a 16° C en contacto con movimiento de lías diariamente y así lograr su expresión desde el centro de boca.

TEMPERATURA
Servir entre 8°-10° C

PROPRIETÁRIO
Henri Parent

DIRETOS & ENÓLOGO
Marcelo Pelleriti