



Petite Fleur

MALBEC 2020



100% MALBEC

UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS: Valle de Uco, (Vista Flores) Tunuyán, Mendoza, Argentina.

ALTITUD: 1.000 m.s.n.m.

SUELO: franco limoso de origen aluvional, con gravas en subsuelo y sedimentos calcáreos.

COSECHA: manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg. En busca de una excelente calidad de uva realizamos una doble selección de racimos y bayas.

VINIFICACIÓN: se realiza una maceración en frío a 7° C durante 5 días. Luego se procede a realizar la fermentación alcohólica a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés.

CRIANZA: 80% del vino posee 12 meses en barricas de roble francés de 2° y 3° uso de 225 litros. Posteriormente reposa en botella durante 6 meses.

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA: entre 14°-16° C.

NOTAS DE CATA: rojo púrpura intenso. Su aroma remite a notas de frutos rojos y negros, como así también a especias. En boca es frutado y complejo, de taninos redondos. Su final es persistente. Es un vino elegante y complejo.

MARIDAJE SUGERIDO: se recomienda para acompañar pastas, guisos, carnes rojas y quesos.

EQUIPO TÉCNICO

Ing. Fabián Dalesio
Ing. Marcelo Canatella

EQUIPO ENOLÓGICO

Marcelo Pelleriti
José Mounier