



# Petite Fleur

## BLEND 2021

39% MALBEC | 50% MERLOT | 8% SYRAH | 3% CAB FRANC



### UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS:

Valle de Uco, Mendoza.

### ALTITUD:

1.100 m.s.n.m.

### SUELO:

Franco arenoso de origen aluvional, con gravas en subsuelo y sedimentos calcáreos.

### COSECHA:

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg.

### 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:

70% 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 15°-16° C.

### NOTAS DE CATA:

De color rojo violáceo profundo e intenso. Su nariz es compleja, remite a notas de frutos rojos y negros, a su vez presenta aromas de pimientos. En boca presenta taninos redondos y equilibrados. Es un vino elegante y persistente.

### MARIDAJE SUGERIDO:

Se recomienda para acompañar quesos de pasta dura, guisados y carnes rojas.

### WINEMAKER

Jose Mounier

### FINCAS

Agustín Vicente