



Petite Fleur

100% CABERNET 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:

100% del vino permanece 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 profundo con matices púrpura, muy brillante. Se aprecia gran tipicidad varietal y especias.

Es un vino con centro de boca expresivo, gran equilibrio y complejidad provenientes de la guarda. Es profundo y elegante, por lo que persiste en boca, tiene un final largo.

MARIDAJE SUGERIDO:

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

WINEMAKER

Jose Mounier

FINCAS

Agustín Vicente