



Petite Fleur

100% MALBEC



UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS:

Valle de Uco, Mendoza.

ALTITUD:

1.000 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. 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.

WINEMAKER
Jose Mounier

FINCAS
Agustín Vicente