



PetiteFleur

100% TORRONTÉS



UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS:

Cafayate, Salta, Argentina.

ALTITUD:

1.750 m.s.n.m..

SUELO:

Arenoso.

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:

Todos los procesos de elaboración están enfocados en mantener su frescura y elegancia. Se utilizan equipos de frío para mantener aquellas características más sutiles y delicadas del varietal. Los trabajos de fermentación se realizan de manera suave y a temperatura controlada. 10% del vino fermenta en huevos de concreto con el fin de aportar mayor volumen de boca.

CRIANZA:

Sin añejamiento en barrica.

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA:

Entre 8°-10° C.

NOTAS DE CATA:

De color amarillo cristalino brillante, con leves reflejos verdosos. En nariz presenta una excelente tipicidad, notas florales y frutas cítricas como cáscara de naranja. En boca se percibe su frescura y cuerpo equilibrado. Es un vino frutado y elegante.

MARIDAJE SUGERIDO:

Ideal como aperitivo. Se recomienda para acompañar platos especiales, como así también comida asiática, peruana, thai y sushi.

WINEMAKER

Jose Mounier

FINCAS

Agustín Vicente