



Petite Fleur

BRUT NATURE

60% CHARDONNAY | 40% CHENIN



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.

VINIFICACIÓN:

Vino base: obtención del jugo por prensado neumático. Luego se procede a enfriar el mosto a 4 °C y a posterior se realiza la fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable, control de temperatura entre 13-16 °C durante 20 días.

Segunda fermentación: se realiza el corte de los vinos base y se da inicio a la segunda fermentación (toma de espuma) en tanques de acero inoxidable durante 30 días a 12°- 15°C.

CRIANZA:

6 meses en contacto con lías.

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA:

Entre 8°-10° C.

NOTAS DE CATA:

De color dorado claro, con burbujas finas y delicadas que persistentes en la copa y generan una muy buena textura en el paladar. Presenta aromas frescos que remiten a durazno blanco y sutiles notas a levadura. Es un espumoso elegante y delicado.

MARIDAJE SUGERIDO:

Ideal como aperitivo. Se recomienda para acompañar ostras, platos de mariscos, pastas y ensaladas.

WINEMAKER

Jose Mounier

FINCAS

Agustín Vicente