



PetiteFleur

ELEGANCE

BLEND 2023 | 80% MERLOT | 20% CAB FRANC



UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS:

Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

ALTITUD:

1.100 m.s.n.m.

SUELO:

Franco arenoso de origen aluvial 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:

Todos los procesos de elaboración están enfocados en mantener su frescura y elegancia. Se realiza una maceración en frío a 8°C durante 5 días, procedimiento que permite obtener mayores componentes aromáticos de manera suave. 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° uso de 225 litros. Posteriormente reposa en botellas durante 12 meses.

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA:

Entre 14 y 16° C.

NOTAS DE CATA:

Color rojo intenso púrpura. Su aroma es sumamente complejo y cautivante, remite a notas de frambuesas, a su vez presenta notas de especias. En boca es un vino de buena concentración y taninos redondos. Es un vino equilibrado, persistente y elegante.

MARIDAJE SUGERIDO:

Se recomienda para acompañar carnes rojas, guisos y quesos.

WINEMAKER

Jose Mounier