



Petite Fleur

BLEND



VARIEDAD

Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS

Tunuyán, Valle de Uco
120 km de la ciudad de Mendoza

ALTURA

1000 msnm

SUELO

Franco limoso de origen aluvional con depósitos calcáreos

COSECHA

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg

SELECCIÓN

Sistema de doble cinta de selección a banda y vibrante

VINIFICACIÓN

Maceración en frío a 10-12° C durante 5 días. Fermentación alcohólica a temperatura controlada con pigeage manual. Fermentación maloláctica en barricas.

CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés, reposo en botellas durante 6 meses.

TEMPERATURA

Servir entre 14°-16° C

PROPIETARIO

Henri Parent

DIRECTOR & ENÓLOGO

Marcelo Pelleriti

VARIETY

Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

VINEYARD LOCATION

Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

HEIGHT

1000 masl

SOIL

Alluvial, loam soils with calcareous deposits

HARVEST

Hand-picking using small 12 kg plastic boxes.

SELECTION

Double moving belt system and vibrating sorting table.

WINE-MAKING METHOD

10-12° C cold maceration. Controlled temperature alcoholic fermentation and hand pigeage. Malolactic fermentation in barrels.

AGING

12 months in French oak barrels, 6-month bottle storage.

SERVING TEMPERATURE

Serve between 14°-16° C

OWNER

Henri Parent

DIRECTOR & WINEMAKER

Marcelo Pelleriti

VARIÉTÉ

Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

EMPLACEMENT DES VIGNOBLES

Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

ALTITUDE

1000 mètres

SOIL

Sol franc sablonneux d'origine alluvial avec des réservoirs calcaires

VENDANGES

Manuelles en petites caisses de plastiques de 12 kg.

SELECTION

Système de double convoyeur de sélection à bande et vibrant.

VINIFICATION

Macération à froid entre 10-12° C durant 5 jours. Fermentation alcoolique avec contrôle de la température et avec pigeage manuel. Fermentation malolactique en fûts.

ELEVAGE

12 mois en fût de chêne français, repos en bouteilles durant 6 mois.

TEMPERATURE

Servir entre 14°-16° C

PROPRIÉTAIRE

Henri Parent

DIRECTEUR & ŒNOLOGUE

Marcelo Pelleriti

VARIEDADE

Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

UBIQUAÇÃO DOS VINHEDOS

Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

ALTITUDE

1000 metros sob o nível do mar

SOLO

Franco limoso de origem aluvional, aumentando a proporção de gravas em subsolo

COLHEITA

Manual em pequenas caixas plásticas de 12 kg

SELEÇÃO

Sistema dobro de cintas de seleção a banda e vibrante.

VINIFICAÇÃO

Maceração em frio a 10-12° C durante 5 dias. Fermentação alcohólica a temperatura controlada com pigeage manual. Fermentação malo láctica em barricas.

CRIANÇA

12 meses em barricas de carvalho Frances, reposo em garrafas durante 6 meses.

TEMPERATURA

Servir entre 14°-16° C

PROPRIETÁRIO

Henri Parent

DIRETOS & ENÓLOGO

Marcelo Pelleriti